

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 13 del 01.01.2026
	Oggetto: <u>Cornetto curvo vuoto da lievitare</u>	Pagina 1 di 4 Page 1 of 4
	Object: <u>Cornetto curved plain to be leavened</u>	Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Descrizione del prodotto/Product description

Prodotto dolciario da forno crudo surgelato da consumarsi previa lievitazione e successiva cottura, di forma lunata, costituito da un impasto di pasta lievito, Prodotto da sottoporre a lievitazione e successiva cottura / *Deep frozen raw baked confectionery product to be consumed after leavening and subsequent cooking, moon-shaped, made from a yeast dough mixture, Product to be subjected to leavening and subsequent cooking*

Ingredienti/Ingredients

Farina di **FRUMENTO**, margarina vegetale (grassi vegetali (palma), acqua, olio vegetale (girasole), sale, emulsionanti: E471; aromi naturali, correttori di acidità: E330), acqua, zucchero, lievito di birra, **UOVA** pastorizzate, sale, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, emulsionanti: E472e; destrosio, agenti di trattamento della farina: E300; enzimi, proteine del **LATTE** in polvere, **LATTE** scremato in polvere, aromi naturali, coloranti: E160a(i).

Può contenere **SOIA, SESAMO, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO.**

WHEAT flour, vegetable margarine (vegetable fats (palm), water, vegetable oil (sunflower), salt, emulsifiers: E471; natural flavors, acidity regulators: E330), water, sugar, yeast, pasteurized EGGS, salt, WHEAT GLUTEN, emulsifiers: E472e; dextrose, flour treatment agents: E300; enzymes, MILK protein powder, skimmed MILK powder, natural flavours, colour: E160a(i).

May contain SOY, SESAME, MUSTARD, NUTS.

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological Characteristics

Listeria monocytogenes	Assente/25 g <i>Absent/25 g</i>
Salmonella	Assente/25 g <i>Absent/25 g</i>

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/Nutritional Characteristics (average content in 100 g of product)

Energia/Energy	1586 kJ/379 kcal
Grassi/Fats	23 g
<i>di cui acidi grassi saturi/</i>	
<i>Of which saturates</i>	12 g
Carboidrati/Carbohydrate	36 g
<i>di cui zuccheri/</i>	
<i>Of which sugars</i>	7,6 g
Fibre/Fiber	0,8 g
Proteine/Protein	6,5 g
Sale/Salt	0,70 g

Caratteristiche fisiche/Physical Characteristics

Cornetto curvo vuoto da lievitare / *Cornetto curved plain to be leavened* 65 g

65 g x 100 pezzi/pieces. Peso netto/Net weight: 6500 g;

Codice /Code: CO0004/57170

Codice Ean/Ean Code: 8014240100057

Imballo/Packaging

Scatola di cartone ondulato contenente sacco di HDPE2 sigillato idoneo al contatto alimentare/Corrugated cardboard box (double wave) containing HDPE2 bag sealed suitable for food contact.

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 13 del 01.01.2026
	Oggetto: <u>Cornetto curvo vuoto da lievitare</u>	Pagina 2 di 4 Page 2 of 4
	Object: <u>Cornetto curved plain to be leavened</u>	Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Dimensione cartone: 400 mm x 260 mm x 160 mm (Lu x La x H)/Carton size: 400 mm x 260 mm x 160 mm (L x W x H).

Fila Pallet: 9 cartoni. Strati per pallet: 9; Euro Pallet contenente 81 cartoni/Cartons for layer 9. Layers for pallet 9. Euro Pallet contains 81 cases.

Dimensioni pallet/Pallet Size: 800 mm x 1200 mm x 1600 mm

Conservazione/Storage

Temperatura uguale o inferiore ai -18 °C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato/Lower temperature to -18 °C. Once thawed the product must not be refreeze.

Shelf - life

8 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a - 18 °C/12 months from the date of production, if properly stored at - 18 °C.

Modalità di trasporto/Transport Mode

In automezzo alla temperatura non superiore ai - 18 °C/In truck at the lower temperature of -18 °C.

Modalità di utilizzo/How to use

Posizionare il prodotto sulla teglia, lasciar lievitare per 8/10h a t +18/+20 °C e UM 80%, o per 4h a t 26 °C. Preriscaldare il forno a 170 °C e cuocere per 18/20 minuti / Put the product on the trays, leave to rise for 8/10 h at t +18/+20 °C and RH 80%, or for 4h at t 26 °C. Preheat the oven to 170 °C and cook for 18/20 min.

Categorie di utilizzo/Categories of use

Il prodotto può essere consumato da:

<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>	<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>
Glutine (Celiaci)	No	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	No
Uova	No	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	No
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	No	Molluschi	Si

<i>Stili di vita alimentari</i>	<i>Si/No</i>
Vegetariani	Si
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

The product can be consumed by:

<i>With allergies and / or intolerant</i>	<i>Yes /No</i>	<i>With allergies and / or intolerant</i>	<i>Yes /No</i>
Gluten (Celiacs)	No	Milk/Lactose	No
Crustaceans	Yes	Mustard	No
Eggs	No	Celery	Yes
Fish	Yes	Sesame	No
Peanuts	Yes	Sulfur dioxide	Yes
Soy	No	Lupins	Yes
Nuts	No	Molluscs	Yes

<i>Styles of food and life</i>	<i>Yes /No</i>
Vegetarians	Yes
Vegan	No
Kosher	No
Halal	No

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 13 del 01.01.2026
	Oggetto: <u>Cornetto curvo vuoto da lievitare</u>	Pagina 3 di 4 Page 3 of 4
	Object: <u>Cornetto curved plain to be leavened</u>	Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Allergeni (Reg. CE 1169/2011)

<i>Allergene</i>	<i>Presenza</i>	<i>Possibile contaminazione</i>	<i>Ingrediente</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si		Farina, glutine di frumento
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova	si		Uova
Pesce e prodotti a base di pesce	no		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no		
Soia e prodotti a base di soia		si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		proteine del latte, latte scremato
Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus Communis L.), nocciole (Corylus Avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [(Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia Ternifolia) e prodotti derivati		si	
Sedano e prodotti a base di sedano	no		
Senape e prodotti a base di senape		si	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		si	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	no		
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 13 del 01.01.2026
	Oggetto: <u>Cornetto curvo vuoto da lievitare</u>	Pagina 4 di 4 Page 4 of 4
	Object: <u>Cornetto curved plain to be leavened</u>	Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Allergens (Reg. EU 1169/2011)

Allergens	Presence	Possible contamination	Ingredient
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their strains hybridized) and derived products	YES		Flour, wheat gluten
Crustaceans and products thereof	NO		
Eggs and egg products	YES		Eggs
Fish and fish products	NO		
Peanuts and peanut products	NO		
Soy and soy-based products		YES	
Milk and milk-based products (including lactose)	YES		milk protein, skimmed milk,
Nuts: almonds (<i>Amigdalus Communis L.</i>), hazel (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nut (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan (<i>Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>], Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio (<i>Pistacia vera</i>), walnuts of Queensland (<i>Macadamia Ternifolia</i>) and derived products		YES	
Celery and products based on celery	NO		
Mustard and products based on mustard		YES	
Sesame seeds and products of sesame seeds		YES	
Sulfur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10 mg/kg	NO		
Lupins and products based on lupins	NO		
Molluscs and products based on molluscs	NO		