

KREADOC di DI RAIMONDO MARIA ROSA C/DA MARCO AMELLA SN - 92020 - SAN BIAGIO PLATANI (AG) www.kreadoc.com - E-mail: info@kreadoc.it - Tel./Fax 0922 918305	SCHEDA TECNICA PRODOTTO
---	------------------------------------

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

CANNOLO SICILIANO RIPIENO surgelato

Prodotto di Pasticceria surgelato ad uso professionale.	Codice Prodotto	C2
Cod. EAN - confezioni	8033003290224	Ultima Revisione 12/03/2016
Cod. EAN - cartoni	4 80 33003 29022 2	CE IT - 19/781

FORMATO	INGREDIENTI
Formato da g. 110 con tolleranza di peso più o meno del 3%.	Farcitura: Crema di RICOTTA (SIERO DI LATTE BOVINO, LATTE OVINO, sale, zucchero). Cialda: FARINA DI FRUMENTO TIPO "OO", zucchero, olio vegetale di palma, cacao, sale, aromi di vaniglia, limone, cannella.
GUSTO: gradevole	Il prodotto finale (cialda) è fritto in olio vegetale di palma.
COLORE: tipico dei cannoli, con zucchero semolato in evidenza e canditi.	Copertura interna: surrogato di cioccolato: (zucchero, grasso vegetale di palma non idrogenato, cacao magro, emulsionante: LECITINA DI SOIA E476), vaniglia naturale.
ODORE: tipico.	Frutta candita: filetti di arancia [scorze di arancia (49%), sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico E330, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA E220 (come residuo)].
INGREDIENTI di cui all'Allegato 3bis della Direttiva 2003/89/CE del parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003: Puo' contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, UOVO, LUPINO.	Decorazione: destrosio, zucchero, oli e grassi vegetali parzialmente idrogenati (colza, palma), AMIDO DI GRANO TENERO, antiagglomerante: E470b, aroma. Zucchero a velo (saccarosio di barbabietola ed amido di mais 3%).

SHELF-LIFE	LETTURA DEL LOTTO DI PRODUZIONE	MODALITA' D'UTILIZZO
Da consumarsi preferibilmente entro il : vedasi data di scadenza, (giorno, mese, anno). (ES. 13/06/2014) Periodo di conservazione; 12 mesi dalla produzione.	L = Lotto C2/130905 (C2 indica il codice articolo, il 130905 indica l'anno il giorno ed il mese di produzione), Es. LOTTO C2/130905 = Cannolo siciliano ripieno/ Anno 2013, giorno 09, mese maggio.	Consumare il prodotto dopo aver scongelato per circa 2 ore. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato, deve essere conservato in frigo e consumato entro 5 giorni
TEMPI DI CONSERVAZIONE - 18° C (12 mesi dalla data di confezionamento) + 4° C (5 giorni).		

TEMPERATURA di CONSERVAZIONE, TRASPORTO, IMMAGAZZINAMENTO: -18°C

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE	CARATTERISTICHE CHIMICHE ED INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
Il prodotto finito viene posto all'interno di scatole di cartone conformi alla vigenti normative sui contenitori ed imballaggi per uso alimentare.	<i>(valori medi alla produzione per 100 g di prodotto):</i>
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Umidità 34,36
Conteggio delle colonie aerobiche a 30°C <100.000 U.F.C./g	Ceneri 1,03
Enterobatteriacee a 37°C <10 U.F.C./g	Proteine 6,5
E. Coli <10 U.F.C./g	Grassi totali 12
Coliformi a 30°C <10 U.F.C./g	di cui saturi 7,34
Muffe e lieviti <10U.F.C./g	Carboidrati 44,42
Stafilococchi coagulasi positivi <10U.F.C./g	di cui Zuccheri 28,30
Salmonella spp Assente in 25 g	Valore nutrizionale medio 315,44 Kcal (1318,53 Kj)
Listeria monocytogenes Assente in 25 g	Fibra 1,65
	Sale 0,76
	Colesterolo 3,8 mg

UNITA' DI VENDITA:			PROCESSO DI PRODUZIONE
N° 1 Cartone contenente PZ. 50;			Prelievo materie prime; Preparazione basi; Elaborazione della farcitura; Guarnitura con zucchero a velo e frutta candita; Condizionamento (abbattimento della temperatura); Confezionamento; Stoccaggio in cella a - 18° C;
PALLET	Tipo	EPAL	
Confezioni per cartone	Nr.	5	
Cartoni per strato	Nr.	11	
Strati per pallet	Nr.	6	
Cartoni per pallet	Nr.	66	
Confezioni per pallet	Nr.	330	

MISURE CONFEZIONE INTERNA	MISURE SCATOLA ESTERNA
CONTIENE PZ. 10	CONTIENE 5 CONFEZIONI DA PZ. 10 CAD.
LARGHEZZA CM 29,00	LARGHEZZA CM 30,50
PROFONDITA' CM 24,70	PROFONDITA' CM 26,50
ALTEZZA CM 5,20	ALTEZZA CM 30,00

La KREADOC, si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, eventuali modifiche migliorative e ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale, a tale proposito verrà emessa nuova scheda tecnica.

