

KREADOC di DI RAIMONDO MARIA ROSAC/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 MIGNON RIPIENO surgelato**

Prodotto di Pasticceria surgelato ad uso professionale.

Codice Prodotto

C2M

Cod. EAN - confezioni

8033003290231

Ultima Revisione

12/03/2016

Cod. EAN - cartoni

4 80 33003 29023 9

CE

IT - 19/781

FORMATO

Formato da g. 40/44 con tolleranza di peso più o meno del 3%.

INGREDIENTI**GUSTO:** gradevole**COLORE:** tipico, con zucchero a velo in evidenza.**INGREDIENTI di cui all'Allegato 3bis della Direttiva 2003/89/CE del parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003:** Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, UOVO, LUPINO.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.

Il prodotto finale (cialda) è fritto in olio vegetale di palma.

Glassatura interna: surrogato di cioccolato: (zucchero, grasso vegetale di palma non idrogenato, cacao magro, emulsionante: LECITINA DI SOIA E476), vaniglia naturale.

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

Da consumarsi preferibilmente entro il : vedasi data di scadenza, (giorno, mese, anno). (ES. 13/06/2014)

Periodo di conservazione; 12 mesi dalla produzione.

LETTURA DEL LOTTO DI PRODUZIONE**L = Lotto**

C2M/130905 (C2M indica il codice articolo, il 130905 indica l'anno il giorno ed il mese di produzione),

Es. LOTTO C2M/130905 = Cannolo siciliano mignon ripieno/ Anno 2013, giorno 09, mese maggio.

MODALITA' D'UTILIZZO

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**

Il prodotto finito viene posto all'interno di scatole di cartone conformi alla viginti normative sui contenitori ed imballaggi per uso alimentare.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conteggio delle colonie aerobiche a 30°C	<100.000 U.F.C./g
Enterobatteriacee a 37°C	<10 U.F.C./g
E. Coli	<10 U.F.C./g
Coliformi a 30°C	<10 U.F.C./g
Muffe e lieviti	<10U.F.C./g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10U.F.C./g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

UNITA' DI VENDITA:**N° 1 Cartone contenente KG. 5 di prodotto;**

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

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.

**CARATTERISTICHE CHIMICHE ED
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI***(valori medi alla produzione per 100 g di prodotto):*

Umidità	27,35
Ceneri	1,09
Proteine	6,21
Grassi totali	16,06
di cui saturi	9,89
Carboidrati	47,58
di cui Zuccheri	26,4
Valore nutrizionale medio	363,12 Kcal (1517,84 Kj)
Fibra	1,71
Sale	0,84
Colesterolo	3,5 mg

PROCESSO DI PRODUZIONE

Prelievo materie prime;
Preparazione basi;
Elaborazione della farcitura;
Guarnitura con zucchero a velo;
Condizionamento (abbattimento della temperatura);
Confezionamento;
Stoccaggio in cella a - 18° C;

MISURE CONFEZIONE**INTERNA
CONTIENE KG 1 DI
PRODOTTO**LARGHEZZA CM 29,00
PROFONDITA' CM 24,70
ALTEZZA CM 5,20**MISURE SCATOLA ESTERNA****CONTIENE 5 CONFEZIONI DA KG. 1
CAD. DI PRODOTTO**LARGHEZZA CM 30,50
PROFONDITA' CM 26,50
ALTEZZA CM 30,00

