

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**SCHEMA TECNICA
PRODOTTO****DESCRIZIONE DEL PRODOTTO****CASSATINA SICILIANA CLASSICA g. 100 Surgelata**

Prodotto di Pasticceria surgelato ad uso professionale.

Codice Prodotto

C1

Cod. EAN - confezioni

8033003290392

Ultima Revisione

12/03/2016

Cod. EAN - cartoni

1 80 33003 29039 9

CE

IT - 19/781

FORMATO

Formato da g. 100 con tolleranza di peso più o meno del 3%.

INGREDIENTI**GUSTO:** gradevole**COLORE:** tipico, della cassata con frutta candita 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 frutta a guscio, lupino.

Farcitura: crema di RICOTTA (SIERO DI LATTE BOVINO, LATTE OVINO, sale, zucchero), gocce di cioccolato: [zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di SOIA), estratto naturale di vaniglia]. Marzapane: zucchero a velo (saccarosio da barbabietola ed amido di mais 3%), farina di ARMELLINE dolci, sciroppo glucosio-fruttosio, colorante: clorofillina rameica E141, vanillina e aromi.

Zucchero fondente: zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, emulsionante: E471, addensante: gomma di guar E412, acidificanti E330.

Frutta candita in proporzione variabile: ciliegie rosse, [ciliegie (49%), sciroppo glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico E330, conservanti: sorbato di potassio E202, colorante: rosso E127, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA E220 (come residuo)], filetti di arancia [scorze di arancia (49%), sciroppo glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico E330, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA E220 (come residuo)].

Pan di spagna: FARINA DI FRUMENTO (GLUTINE), zucchero, UOVO, acqua, maltodestrina, emulsionanti: E475-E433, albume d'UOVO, LATTE scremato in polvere, agenti lievitanti: E450i - E500ii, umettante: E422, addensante: E417, sale, conservante: E202, aromi.

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**

C1/130905 (C1 indica il codice articolo, il 130905 indica l'anno, il giorno ed il mese di produzione),

Es. LOTTO C1/130905 = cassatina siciliana classica gr. 100/ 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 PZ. 60;**

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	29,16
Ceneri	0,73
Proteine	5,49
Grassi totali	3,32
di cui saturi	2,03
Carboidrati	60,39
di cui Zuccheri	49,81
Valore nutrizionale medio	295,22 Kcal (1234,01 Kj)
Fibra	0,91
Sale	0,4
Colesterolo	3,3 mg

PROCESSO DI PRODUZIONE

Prelievo materie prime;
Preparazione del pan di spagna e del marzapane
Formatura e farcitura;
Guarnizione con zucchero fondente e frutta candita;
Condizionamento (abbattimento della temperatura);
Confezionamento;
Stoccaggio in cella a - 18° C;

**MISURE CONFEZIONE
INTERNA****CONTIENE PZ. 12**

LARGHEZZA CM 29,00

PROFONDITA' CM 24,70

ALTEZZA CM 5,20

MISURE SCATOLA ESTERNA**CONTIENE 5 CONFEZIONI DA PZ. 12
CAD.**

LARGHEZZA CM 30,50

PROFONDITA' CM 26,50

ALTEZZA CM 30,00

