

**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**SCHEMA TECNICA  
PRODOTTO****DESCRIZIONE DEL PRODOTTO****CASSATINA SICILIANA CLASSICA MIGNON surgelata**

Prodotto di Pasticceria surgelato ad uso professionale.

Codice Prodotto

**C1M**

Cod. EAN - confezioni

8033003290002

Ultima Revisione

29/04/2016

Cod. EAN - cartoni

1 80 33003 29000 9

CE

IT - 19/781

**FORMATO**

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

**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:** Puo' contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE, UOVO, LUPINO, SOIA.**INGREDIENTI**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.  
Farcitura: crema di RICOTTA (SIERO DI LATTE BOVINO, LATTE OVINO, sale, zucchero);  
Frutta candita: 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)].**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**

C1M/130905 (C1M indica il codice articolo, il 130905 indica l'anno, il giorno ed il mese di produzione),

Es. LOTTO C1M/130905 = cassatina siciliana classica mignon/ 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 vigenti 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	29,33
Ceneri	0,70
Proteine	5,63
Grassi totali	3,29
di cui saturi	2,00
Carboidrati	60,10
di cui Zuccheri	49,91
Valore nutrizionale medio	294,27 Kcal (1230,04 KJ)
Fibra	0,87
Sale	0,40
Colesterolo	3,2 mg

**PROCESSO DI PRODUZIONE**Prelievo materie prime;  
Preparazione del marzapane  
Formatura e farcitura;  
Guarnizione con frutta candita;  
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

