

## SCHEDA TECNICA *Technical Specifications*

Doc Scheda Tecnica  
Rev 0 del 01/01/2011

CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code
<b>11PS0002</b>	<b>CANNOLO SICILIANO CLASSICO</b>	<b>8032595161417</b>

Rev.1 del 30/12/2016

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr. 110	Formato: monoporzione	330 ct per pallet	O	-18° C (12 mesi dalla data di confezionamento); + 4° C (5 giorni). Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato, deve essere conservato in frigo e consumato entro 5 giorni	
Pz 10	Confezione: 290x250x55 mm	11 ct per 30 strati			
COMPONENTI			O	SCADENZA	
Prodotto di Pasticceria surgelato ad uso professionale.				12 mesi dalla produzione	
NOTE			O	METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				Consumare il prodotto dopo aver scongelato per circa 2 ore.	

### INGREDIENTI

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. Copertura interna: surrogato di cioccolato: (zucchero, grasso vegetale di palma non idrogenato, cacao magro, emulsionanti: LECITINA DI SOIA E476), vaniglia naturale. 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)]. 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%). Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, UOVO, LUPINO.

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kcal	315,44	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoul	1318,53	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	12,00	Uova e prodotti a base di uova	O
<i>di cui saturi</i>	7,34	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	44,42	Arachidi e prodotti a base di arachidi	
<i>di cui zuccheri</i>	28,30	Soja e prodotti a base di soja	X
Proteine	6,50	Senape e prodotti a base di senape	
Fibre alimentari	1,65	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,76	Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	O
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	
Conteggio delle colonie aerobiche a 30°C	<100000 ufc/g	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
E.coli	<10 ufc/g	Anidride solforosa e solfiti in conc. >10 mg/kg	X
Stafilococco aureus	<10 ufc/g	Lupini e prodotti a base di lupini	O
Salmonella	assente	Molluschi e prodotti a base di molluschi	
Listeria monocytogenes	assente		