|  |  |
| --- | --- |
| INFORMAZIONI GENERALI | |
| Nome Prodotto | CANNOLI SICILIANI KIT |
| Brand | PASTICCERIA CAMPIDOGLIO |
| Codici | 1050 CANNOLI SICILIANI BIG KIT 56  1043 CANNOLI SICILIANI BIG KIT 14  1045 CANNOLI SICILIANI BIG KIT 7  1047 CANNOLI SICILIANI BIG KIT 3  1051 CANNOLI SICILIANI MIGNON KIT 200  1044 CANNOLI SICILIANI MIGNON KIT 50  1046 CANNOLI SICILIANI MIGNON KIT 25  1048 CANNOLI SICILIANI MIGNON KIT 12 |
| Peso netto | Da 300gr A 5.680gr |
| Categoria | Dolce Dessert alla Ricotta |
| Il Kit Include - Ingredienti | **Crema di Ricotta**: ricotta pastorizzata (siero di latte bovino, latte ovino pastorizzato, sale, acido citrico), zucchero, gocce di cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia).  **Cialda**: **Ingredienti:** farina di **GRANO** tenero tipo 00, zucchero, acqua, olio di semi di girasone (in frittura) , vino, cacao in polvere, **UOVO**, vanillina. Contiene tracce di **AMIDO** di mais.  **Zucchero a velo in busta: gr. 10 (NO COD 1047-1048)**  **Granella di pistacchio in busta: gr. 10 (NO COD 1047-1048)** |
| Tipologia Prodotto | Dolce dessert per il consumo umano |
| Stabilimento di produzione | PASTICCERIA CAMPIDOGLIO SRLS C.da San Giuseppe, snc - 98076 Sant’ Agata di Militello (ME).  P.I. 03570360838.  Tel. +390941526518 Fax +390941722804  Web: [www.pasticceriacampidoglio.it](http://www.pasticceriacampidoglio.it)  Mail: [info@pasticceriacampidoglio.it](mailto:info@pasticceriacampidoglio.it) |
| Paese di origine | Italia |
| CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE | |
| Temperatura di trasporto | -20°C |
| Temperatura di conservazione | -20°C |
| Shelf life | **18** mesi dalla data di produzione se conservato in confezioni originali, sigillate ed osservando i requisiti di conservazione indicati sulle confezioni. **7** giorni dopo lo scongelamento se conservato in frigorifero 0°/+4° C. |
| Utilizzo e preparazione | -**Scongelare** (2 ore circa in frigorifero); -**tagliare** l’ estremità piccola del sac a poche contenente la crema di ricotta ed inserire nelle 2 bocche della cialda fino a riempire (circa 70 g.); -**preparare** ed assemblare i cannoli solo al momento di utilizzo in maniera tale da preservare la fragranza e la croccantezza della cialda; - l’ eventuale rimanenza della crema di ricotta va **riposta in frigo** e va consumata entro 7 gg dallo scongelamento; - le cialde, lo zucchero a velo, la granella di pistacchio invece vanno conservate a temperatura ambiente; - il prodotto dopo lo scongelamento non va ricongelato. |

|  |  |
| --- | --- |
| CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE | |
| Forma | Longilinea |
| Colore | Beige |
| Gusto | Tipico di formaggio |
| Consistenza | Morbido e croccante |

|  |  |
| --- | --- |
| PARAMETRI MICROBIOLOGICI | |
| Conta della carica batterica | 500.000 ufc/g |
| Total Coliformi: | <1000 ufc/g |
| Escherichia coli | <10 ufc/g |
| Staphylococcus Aureus | <10 ufc/g |
| Salmonella spp | Non presente |
| Listeria monocytogenes | Non presente |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| INGREDIENTI ALLERGENI | | | |
| **ALLERGENI** | **PRESENTE** | **ASSENTE** | **POSSIBILE**  **CONTAMINAZIONE** |
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. | **X** |  | X amido di mais |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei |  | X |  |
| Uova e prodotti a base di uova | **X** |  |  |
| Pesce e prodotti a base di pesce |  | X |  |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi |  | X |  |
| Soia e prodotti a base di soia | **X** |  |  |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) | **X** |  |  |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati \*\*\* | **X** |  |  |
| Sedano e prodotti a base di sedano |  | X |  |
| Senape e prodotti a base di senape |  | X |  |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |  | X |  |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/litro in termini di SO2 |  | X |  |
| Lupini e prodotti a base di lupini |  | X |  |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi |  | X |  |

\*\*\* non presente nei cod 1047-1048

|  |
| --- |
| CERTIFICAZIONI |
| H.A.C.C.P. RICONOSCIMENTO CE NR. 853/2004 - CE IT J6G9S  FOOD SAFETY PLAN – HARPC  IFS |