|  |
| --- |
| INFORMAZIONI GENERALI |
| Nome Prodotto | CANNOLI SICILIANI KIT  |
| Brand | PASTICCERIA CAMPIDOGLIO |
| Codici | 1050 CANNOLI SICILIANI BIG KIT 561043 CANNOLI SICILIANI BIG KIT 14 1045 CANNOLI SICILIANI BIG KIT 71047 CANNOLI SICILIANI BIG KIT 31051 CANNOLI SICILIANI MIGNON KIT 2001044 CANNOLI SICILIANI MIGNON KIT 501046 CANNOLI SICILIANI MIGNON KIT 251048 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 +390941722804Web: [www.pasticceriacampidoglio.it](http://www.pasticceriacampidoglio.it) Mail: 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 – HARPCIFS |