

	SCHEMA TECNICA CANNOLI SICILIANI KIT	MD 12 Rev.01 22.01.20
--	---	------------------------------------

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	<p>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).</p> <p>Cialda: Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00, zucchero, acqua, olio di semi di girasole (in frittura), vino, cacao in polvere, UOVO, vanillina. Contiene tracce di AMIDO di mais.</p> <p>Zucchero a velo in busta: gr. 10 (NO COD 1047-1048) Granella di pistacchio in busta: gr. 10 (NO COD 1047-1048)</p>
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 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	- Scongela re (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.

	SCHEDA TECNICA CANNOLI SICILIANI KIT	MD 12 Rev.01 22.01.20
--	---	------------------------------------

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 SO ₂		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