

ITALCANOLI S.r.l.

Via Processione 50, 21019 SOMMA LOMBARDO -VA-

Tel: 3407769548 E-mail: INFO@ITALCANOLI.COM

REVISIONE 20.09.21

SCHEDA TECNICA: CANNONCINO SFOGLIA MIGNON al BURRO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto da forno di pasta sfoglia pronto per essere farcito.

Colore dorato, glassatura naturale, texture friabile.

INGREDIENTI

Farina di **frumento**, Acqua, **Burro** (≈30%), Sale, Zucchero, Aromi naturali.

CARATTERISTICHE FISICO-DIMENSIONALI

Diametro: ≈30 mm

Lunghezza: ≈60 mm

Peso al pezzo: ≈10g

N° pezzi al cartone: 144

Peso al cartone: ≈1400g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE-SHELF LIFE

Conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto, areato ed igienicamente sicuro.

In ambiente fresco ed asciutto il prodotto mantiene tutte le sue caratteristiche organolettiche per almeno 180 gg. Per lunghi periodi è consigliata la conservazione in cella frigorifera positiva (0°/+4°C).

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	RISULTATO	U.d.M	METODO
Conta Carica microbica	<10	UFC/g	ISO 4833-1:2013
Conta Enterobatteriacee	<10	UFC/g	ISO 21528-2:2017
Conta Muffe	<10	UFC/g	ISO 21527-2:2008
Conta Lieviti	<10	UFC/g	ISO 21527-2:2008

I nostri prodotti sono esenti da OGM e pertanto sono conformi alle norme nazionali e comunitarie (CE 1829 / 2003 e 1830 / 2003) ; come dimostrato dalle dichiarazioni esibite dai nostri fornitori di materie prime.

ALLERGENI PRESENTI

ALLERGENI	INGREDIENTE USATO		PRESENZA NON INTENZIONALE		COMMENTI
	SI	NO	SI	NO	
Cereali contenenti glutine e derivati	X			X	Farina di frumento
Crostacei e prodotti derivati		X		X	
Uova e prodotti derivati		X		X	
Pesce e prodotti derivati		X		X	
Arachidi e prodotti derivati		X		X	
Soya e prodotti derivati		X	X		Farina di frumento
Nocciole e derivati		X		X	
Latte e prodotti derivati (lattosio)	X			X	Burro,proteine e zuccheri del latte
Frutta a guscio		X		X	
Sedano e prodotti derivati		X		X	
Mostarde e prodotti derivati		X		X	
Sesamo e prodotti derivati		X		X	
SO2 e solfati più di 10 mg/kg o 10mg/L		X		X	
Molluschi e derivati		X		X	
Lupini o prodotti derivati		X		X	

Durante il processo produttivo, e di imballo, si esclude qualsiasi rischio di contaminazioni crociate con altre tipologie di allergeni.

VALORI NUTRIZIONALI per 100 grammi

PARAMETRO	RISULTATO	U.d.M.	METODO
Proteine	10	g	MI 2272 rev 05/2020
Valore energetico	2179	KJ	Reg CEE 1169/2011
Valore energetico	522	Kcal	Reg CEE 1169/2011
Carboidrati	54	g	MI 2304 rev. 00/2013
di cui Zuccheri	7,6	g	MI 1533 rev 06/2019
Sale	0,96	g	MI 2385 rev 02/2018
Grassi	29	g	MI 2405 REV 01/2018 - Gravimetria
di cui Acidi grassi saturi	17	g	MI 2304 rev 00/2013
Fibra alimentare	2,3	g	AOAC 991.43 2000

Percentuali di grasso ≈30%

Acqua libera ≈0,53%

IMBALLO e PALLETTIZZAZIONE

PRIMARIO: vassoio in PET alimentare (riciclato interno post industriale fino al 60%) e riciclabile post consumo all'infinito, sigillato con pellicola poliolefinica alimentare ecologica e riciclabile.

SECONDARIO: cartone tipo americano

PALLET: 8 cartoni per strato, per 9 strati. Totale 72 cartoni. Altezza pallet 160 cm.