
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	<b>CANNOLO CILENTANO</b>	

PRODOTTO	<b>CANNOLO CILENTANO - BARATTOLO</b>		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	Prodotto dolciario surgelato		
STABILIMENTO PRODUTTIVO	Via S. Maria La Scala – Cortile Ammirati, 30 – San Giuseppe Vesuviano (Na)		
CARATTERISTICHE	Prodotto ottenuto da materie prime selezionate e lavorato con metodi artigianali tradizionali.		
LISTA INGREDIENTI	Crema di RICOTTA di bufala [RICOTTA di bufala (siero di LATTE di bufala, LATTE di bufala, sale), zucchero, RICOTTA di pecora (siero di LATTE di pecora, sale, caglio, zucchero), PANNA, gelatina], Cialde croccanti [farina di FRUMENTO, UOVA fresche, Marsala, BURRO, strutto raffinato di suino, cannella, olio di girasole, cioccolato fondente 56% min. (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia)], confettura di fichi bianchi (fichi bianchi, zucchero, glucosio, pectina).		
ALLERGENI (Reg UE 1169/2011)	<b>Derivati del latte, derivati dei cereali contenenti glutine, soia e prodotti a base di uova. Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio(noci, nocciole, mandorle, pistacchi), solfiti e senape.</b>		
OGM	Prodotto con ingredienti privi di OGM.		
TMC	12 mesi dalla data di produzione.		
MODALITA' DI UTILIZZO	Prima del consumo tenere il prodotto a una temperatura di 4°C per circa 2 ore.		
CONSERVAZIONE	T<-18°C fino al TMC.		0°C<T<4°C per max 48 ore.
IMBALLO	Confezione da 10 monoporzioni da 110 gr.		
CODICE EAN	7427119292134		
PALLETTIZZAZIONE	8 ct x 22 strati.		
TRASPORTO	Automezzo con gruppo termico omologato (ATP) al trasporto di prodotti in regime di temperatura controllata (<-18°C).		
VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)	Valore energetico	313/1308	Kcal/kJ
	Grassi	17	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	8,6	g
	Carboidrati	33,4	g
	Di cui Zuccheri	13	g
	Proteine	6,02	g
	Sale	0,9	g
	Fibre	1	g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale	<10 <sup>5</sup>	UFC/gr
	Coliformi totali	<10 <sup>2</sup>	UFC/gr
	Escherichia coli	<10 <sup>2</sup>	UFC/gr
	Stafilococchi coag.+	Assenti	UFC/gr
	Salmonella Spp	Assente	UFC/25gr
	Listeria monocytogenes	Assente	UFC/25gr