



| SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i> | | | Doc Scheda Tecnica Rev 0 del 01/01/2011 |
|--|----------------------------|------------------------|--|
| CODICE CODE | REFERENZA REFERENCE | CODICE EAN EAN Code | |
| 11PS0002 | CANNOLO SICILIANO CLASSICO | 8032595161417 | Rev.5 del 30/09/2023 |

| DIMENSIONI | | | STOCCAGGIO |
|--|----------------------------|--------------------|---|
| Peso: Gr.110 x 10 | Formato: monoporzione | 66 ct per pallet | -18°C (12 mesi dalla data di confezionamento); +4°C (5 gio mi). Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato, deve essere conservato in frigo e consumato entro 5 giorni |
| Pz 10 x 5 | Confezione: 305x265x300 mm | 11 ct per 6 strati | |
| COMPONENTI | | | SCADENZA |
| Prodotto di Pasticceria surgelato ad uso professionale. | | | 12 mesi dalla produzione |
| NOTE | | | METODO DI CONSUMO |
| Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM | | | Consumare il prodotto dopo aver scongelato per circa 2 ore. |

| INGREDIENTI | |
|--|--|
| <p>Farcitura: Crema di ricotta 64,52% (siero di LATTE bovino, LATTE ovino, sale, zucchero semolato). Cialda 27,65%: farina di GRANO tenero tipo "OO", zucchero, olio vegetale di palma, sale, aromi naturali di vaniglia, limone, cannella. Il prodotto finale (cialda) è fritto in olio vegetale di palma. Copertura interna: surrogato fondente 20%: (zucchero, grasso vegetale (palmisto, palma, karité), cacao magro in polvere 15%, emulsionanti: lecitina di girasole, E492; aroma naturale). Frutta candita: filetti di arancia [scorze di arancia (49%), sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA; (come residuo)]. Zucchero a velo (zucchero semolato addizionato al 3% di amido di mais). Decorazione: zucchero, amido, destrosio, grasso sal, antiagglomerante: E470b; aroma naturale di vaniglia. Puo' contenere tracce di SOIA, SESAMO, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA e PRODOTTI A BASE DI UOVA.</p> | |

| VALORI NUTRIZIONALI | |
|--|---------------|
| Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto | |
| Kcal | 315 |
| Kjoule | 1319 |
| Grassi | 12,00 |
| di cui saturi | 7,34 |
| Carboidrati | 44,42 |
| di cui zuccheri | 28,30 |
| Proteine | 6,50 |
| Fibre alimentari | 1,65 |
| Sale | 0,76 |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | |
| Conteggio delle colonie aerobiche a 30°C | <100000 ufc/g |
| E.coli | <10 ufc/g |
| Stafilococco aureus | <10 ufc/g |
| Salmonella | assente |
| Listeria monocytogenes | assente |

| DIMENSIONS | | |
|--|-------------------------|-----------------------|
| Weight: Gr 110 x 10 | Format: single portion | 66 boxes per pallet |
| Pz 10 x5 | Packing: 305x265x300 mm | 11 boxes for 6 layers |
| COMPONENTS | | |
| frozen pastry product for professional use | | |
| NOTES | | |
| This product is OGM free | | |

| INGREDIENTS | |
|--|--|
| <p>Filling: 64.52% ricotta custard (cow's MILK whey, sheep's MILK, salt, sugar). 27.65% Wafer: WHEAT flour, sugar, vegetable palm oil, salt, natural flavors of vanilla, lemon, cinnamon. The final product (wafer) is fried in palm oil. Internal coating: 20% cocoa drops: (sugar, vegetable fat (palm kernel, palm, shea), 15% low-fat cocoa powder, emulsifiers: sunflower lecithin, E492; natural flavouring). Candied orange peel (49% orange peel, glucose-fructose syrup, sucrose, acidity regulator: citric acid; preservative: SULFUR DIOXIDE; (as residue)). Icing sugar (3% sugar with corn starch added). Decoration: sugar, starch, dextrose, sal seed oli, anti-caking agent: E470b; natural vanilla flavouring. May contain traces of SOY, SESAME, MUSTARD, NUTS, EGGS and EGG PRODUCTS.</p> | |

| NUTRITIONAL VALUES | |
|--|---------------|
| [Middle value expressed in 100 gr. of product] | |
| Kcal | 315 |
| Kjoule | 1319 |
| Fats | 12,00 |
| of which saturated fatty acids | 7,34 |
| Carbohydrates | 44,42 |
| in which sugars | 28,30 |
| Proteins | 6,50 |
| Fiber | 1,65 |
| Salt | 0,76 |
| MICROBIOLOGICAL INFORMATION | |
| Enterobacteriaceae | <100000 ufc/g |
| E.coli | <10 ufc/g |
| Staphylococcus aureus | <10 ufc/g |
| Salmonellae | assente |
| Listeria monocytogenes | assente |

| ALLERGENS | |
|--|---|
| X [presence] O [cross contamination] | |
| Cereals containing gluten and derivatives | X |
| Crustaceans and product made up of crustaceans | |
| Eggs and product made up of eggs | O |
| Fish and product made up of fish | |
| Peanuts and product made up of peanuts | |
| Soy and product made up of soy | X |
| Mustard and product made up of mustard | O |
| Sesame seeds and derivatives | O |
| Shell fruit (ex. almonds,nuts,walnuts, pistachio, etc) and derivatives | O |
| Celery and product made up of celery | |
| Milk and product made up of milk (Included Lactose) | X |
| Sulfur dioxide and sulfits>10 mg/kg | X |
| Lupin and products based on lupins | |
| Shellfish and shellfish products | |

Martinucci s.r.l.

Via G. Agnelli 8 73054 Presicce - Acquarica (Le)

tel. +39[0]833539566 fax +39[0]833535483

P.IVA 03636870754 - REA 234945 - VAT NUMBER IT03636870754

www.martinucci1950.com