

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	
---	--------------------------------	---

DENOMINAZIONE:	SFOGLIATELLA RICCIA GRANDE
CARATTERISTICHE:	SEMILAVORATO DA FORNO CRUDO E SURGELATO.
PESO DICHIARATO:	130 g
PESO MEDIO:	125 g

INGREDIENTI:	Farina di frumento "0", "00", acqua, semola di grano duro, ricotta di bufala (siero di latte bufalino, latte di bufala, sale), risultato della lavorazione del latte, saimì, saccarosio, scorza di arancia candita (scorzone di arancia, sciroppo di glucosio, zucchero di canna), scorza di cedro candita (cedro diamante, sciroppo di glucosio, zucchero, acido citrico, aromi), uova intere, cannella in polvere, sale, vaniglia bacche in polvere.
---------------------	---

MODALITA' DI PREPARAZIONE:	<i>Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 180°C per 25/30 minuti.</i>
-----------------------------------	--

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	
---	--------------------------------	---

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	Presenza		
	Nel prodotto	Nella linea di produzione	Nello stabilimento

Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine (es. grano, frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate) e prodotti derivati.	SI	SI	SI
Soia e prodotti derivati.	SI	SI	SI
Frutta secca in guscio (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio).	SI	SI	SI
Uova e derivati.	SI	SI	SI
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati.	NO	NO	SI
Senape e prodotti derivati.	NO	NO	NO

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	
---	--------------------------------	---

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	<i>Conservare a temperatura non superiore a – 18°C. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato e consumare entro le 24 ore.</i>		
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10mg/kg o	NO	NO	NO
10 mg/l, espresso come SO2.			
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino.	NO	NO	NO
Può contenere tracce di:	Frutta secca in guscio, semi di sesamo		

	LIMITI MICROBIOLOGICI:
Ricerche	Limiti

	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	
Valori medi	Per 100 g	Per porzione
Valore energetico (kJ)	1070	1391

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	
---	--------------------------------	---

(kcal)	254.5	330.8
Grassi	8.3	10.8
di cui acidi grassi saturi	1.7	2.2
Carboidrati	38.6	50.2
di cui zuccheri	18.1	23.5
Proteine	7.1	9.2
Sale	1	1.3

	INFORMAZIONI SENSORIALI:
Aspetto	CONCHIGLIA
Colore	DORATO DA COTTO
Odore	RICOTTA, CANNELLA E VANIGLIA DA COTTO
Gusto	AGRODOLCE
Consistenza	CROCCANTE E COMPATTA

Carica batterica	5 x 10 ⁶ UFC/g
Coliformi	3 x 10 ² UFC/g
E.coli	10 UFC/g

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	
---	--------------------------------	---

St.Aureus	10 UFC/g
Enterobatteri a 37°C	10 UFC/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 1 g
Salmonella	Assente in 25 g

CONFEZIONAMENTO:		
	Numero pezzi per busta	70
	Numero buste per cartone	1
	Numero pezzi per cartone	70
	Peso netto per busta	9100 g
	Peso netto cartone	9400 g

CERTIFICAZIONI :	UNI EN ISO 9001:2015
-------------------------	-----------------------------

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	
---	--------------------------------	---

DATA REVISIONE:	23 MAGGIO 2024
DIMENSIONI IMBALLAGGIO:	Lunghezza 360mm, larghezza 250mm, altezza 160mm
SCADENZA PRODOTTO:	6 mesi dalla data di produzione da congelato Entro 24h dalla cottura
INFORMAZIONI LEGALI :	Sistema HACCP di autocontrollo come previsto dalla legge italiana. Registrazione ai sensi del Reg. CE n°852/2004. Gestione della rintracciabilità in conformità al Reg. CE n°178/2002. Trasporti a temperatura controllata in conformità con la legge italiana.
EAN:	
PRODUTTORE:	Dolciaria De Rosa s.r.l. via E.Ferrari 8/10 – 84092 Bellizzi (SA) Tel & Fax: 0828 212033 e-mail: info@dolciariaderosait dolciaria.derosa@hotmail.com www.dolciariaderosait