
	SCHEMA TECNICA	Rev: 05 Data: 27/01/2023
D.T.S. DOLCIARIA SRL Via A. ASCARI N. 32 Cap 95032 Tel/fax: +39 095 918970 e-mail: info@cannolidisicilia.it	CIALDE PER CANNOLI GRANDI	CNGRBAK

INFORMAZIONI GENERALI	
Stabilimento di produzione e confezionamento:	Via A. Ascari, 32 - 95032 BELPASSO (CT) - ITALIA
Bollo CE/ D.I.A. sanitaria/ S.C.I.A. sanitaria:	087007107200309C130101
Denominazione di vendita:	CIALDE PER CANNOLI GRANDI
Nome prodotto:	CANNOLI DI SICILIA
Codice interno prodotto:	CNGRBAK
Codice Ean 13 GTIN-13:	8055742070202

ELENCO INGREDIENTI
<p>Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, olio vegetale (palma), zucchero, grassi ed oli vegetali non idrogenati (grassi (palma), oli (girasole)), uova, margarina (grassi vegetali non idrogenati (palma), acqua), sale, aromi, cacao.</p> <p>Può contenere Soia, Latte (incluso lattosio), Pistacchi, Mandorle, Nocciole e Senape. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.</p>


DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO
Cialde di pasta fritta, pronte da farcire.
Lunghezza: 120 - 130 mm
Diametro: 30 - 35 mm
Peso del singolo cannolo: 31 g (\pm 9%)
Peso netto: ~ 3 Kg (\pm 1,5%)
Unità di prodotto per confezione: 100 CIALDE PER CANNOLI GRANDI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Aspetto: solido, forma cilindrica, superficie irregolare.
Colore: giallo dorato intenso.
Odore: caratteristico.
Sapore: caratteristico, consistenza croccante.

	SCHEDA TECNICA	Rev: 05 Data: 27/01/2023
D.T.S. DOLCIARIA SRL Via A. ASCARI N. 32 Cap 95032 Tel/fax: +39 095 918970 e-mail: info@cannolidisicilia.it	CIALDE PER CANNOLI GRANDI	CNGRBAK

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	
Parametro	Valori guida
pH	5.4 unità di pH
Umidità	< 6 %
Aw	< 0.4 aw
Ceneri	1.22 g/100g
Micotossine	ASSENTI
Fitofarmaci	ASSENTI - < LMR
Metalli pesanti	ASSENTI
Acrilammide	300 ppb
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Parametro	Valori guida
Conta dei microrganismi a 30°C	≤ 5000 u.f.c./g
Enterobacteriaceae	≤ 10 u.f.c./g
Clostridi solfito riduttori	≤ 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 u.f.c./g
Lieviti	≤ 3000 u.f.c./g
Muffe	≤ 100 u.f.c./g
Salmonella Spp	ASSENTE /25g



	SCHEDA TECNICA	Rev: 05 Data: 27/01/2023
D.T.S. DOLCIARIA SRL Via A. ASCARI N. 32 Cap 95032 Tel/fax: +39 095 918970 e-mail: info@cannolidisicilia.it	CIALDE PER CANNOLI GRANDI	CNGRBAK

DICHIARAZIONI DI OTTEMPERANZA			
D.Lgs. 690/1978 e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg.CE 1169/11 e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg.CE 178/02 e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg.CE 852/04 e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg.CE 1935/04 e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>


MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E UTILIZZO	
Temperatura di trasporto	TEMPERATURA AMBIENTE
Temperatura di conservazione	TEMPERATURA AMBIENTE
Shelf life	12 MESI
Modalità di conservazione	Il prodotto va stoccato in ambiente pulito, fresco e asciutto. Tenere lontano da fonti di calore.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI


Numero di cannoli per porzione: 1. Numero di porzioni per confezione: 100.

GDA	Misura	UM	Valori nutrizionali medi			
			Per 100g		Per porzione, 31g	
			Valore	%RI*	Val.	%RI
2000	Energia	kcal	488	26%	162	8%
8400	Energia	kJ	2042	26%	674	8%
70	Grassi	g	22,2	42%	9,0	13%
20	di cui acidi grassi saturi	g	9,7	53%	3,3	16%
260	Carboidrati	g	63,0	21%	17,0	7%
90	di cui zuccheri	g	7,9	11%	3,1	3%
-	Fibre	g	2,0	-	1,0	-
50	Proteine	g	9,1	17%	2,7	5%
6	Sale	g	0,40	18%	0,33	5%

*RI= Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal).
Valori dei Consumi di Riferimento Allegato XIII Reg. 1169_2011.

	SCHEDA TECNICA	Rev: 05 Data: 27/01/2023
D.T.S. DOLCIARIA SRL Via A. ASCARI N. 32 Cap 95032 Tel/fax: +39 095 918970 <i>e-mail:</i> info@cannolidisicilia.it	CIALDE PER CANNOLI GRANDI	CNGRBAK


INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGICHE				
ALLERGENI	PRESENZA ⁽¹⁾	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA ⁽²⁾	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) ⁽³⁾	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO ⁽⁴⁾
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	Farina di grano come ingrediente	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	-	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	Uova come ingrediente	SI	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	-	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	-	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	-	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	-	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati	NO	-	SI	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	-	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	-	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	-	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/litro in termini di SO ₂	NO	-	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	-	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	-	NO	NO
1) La formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari) elencati nella colonna Allergeni. 2) Nome specifico della sostanza aggiunta intenzionalmente al prodotto. 3) La presenza intenzionale nel prodotto è esclusa, SI indica che esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto (contaminazione crociata dovuta ad esempio alla presenza dell'allergene nel sito oppure perché ne è segnalata la presenza in tracce, seppure occasionalmente, dai fornitori di materie prime); NO indica che non è stato individuato e segnalato il rischio di contaminazione crociata. 4) L'allergene può essere presente nel sito di produzione (SI) oppure NO .				

	SCHEDA TECNICA	Rev: 05 Data: 27/01/2023
D.T.S. DOLCIARIA SRL Via A. ASCARI N. 32 Cap 95032 Tel/fax: +39 095 918970 e-mail: info@cannolidisicilia.it	CIALDE PER CANNOLI GRANDI	CNGRBAK

SPECIFICHE ALIMENTARI	
EBRAICA	ADATTA
MUSULMANA	ADATTA
Ovo-latto Vegetariana (priva di derivati animali ad eccezione di prodotti lattiero-caseari e uova)	ADATTA
Dieta Vegana (priva di qualsiasi derivato animali)	NON ADATTA
Dieta Vegetariana (priva di derivati animali ad eccezione dei prodotti lattiero-caseari)	NON ADATTA

MODIFICHE GENETICHE
OGM nelle materie prime: ASSENTI
GLUTINE
GLUTINE: PRESENTE
TRATTAMENTI CON RADIAZIONI IONIZZANTI
I prodotti non sono trattati con radiazioni ionizzanti

DECODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE
Esempio Identificativo lotto (codice alfanumerico): B147 Definizione del lotto: B (C-D-...) = progressivo anno di produzione, B = anno 2022; 147 = progr. giorno.

	SCHEDA TECNICA	Rev: 05 Data: 27/01/2023
D.T.S. DOLCIARIA SRL Via A. ASCARI N. 32 Cap 95032 Tel/fax: +39 095 918970 e-mail: info@cannolidisicilia.it	CIALDE PER CANNOLI GRANDI	CNGRBAK

CONFEZIONAMENTO

Imballi primari a contatto	
Tipo	Sacco - Polietilene
Materiale	ERACLENE FA506
Dimensione	mm - 52+11+11x65
Peso	1 g (± 5%)

Imballi secondari	
Tipo	Cartone
Materiale	Cartone microtriplo ondulato
Dimensione	mm - 400 x 270 x H 260
Peso	500 g (± 5%)

Schema di confezionamento			
Dimensione cartone:	mm – 400x 270x H260	Peso cartone:	0,500 Kg
Peso netto cartone:	3,0 kg (± 1,5%)	Peso lordo cartone:	3,50 kg (± 1,5%)

Schema di pallettizzazione			
Tipo pedana:	EPAL cm - 80 x 120 x H 14	Dimensione pallet:	cm - 80 x 120 x H 222
N° cartoni per strato:	9	N° strati per pallet:	8
N° cartoni per pallet:	72		
Peso netto pallet:	216 kg (± 1,5%)	Peso lordo pallet:	272 Kg (± 1,5%)