



SCHEDA TECNICA: CIALDE DI CANNOLO

Stabilimento di produzione e confezionamento:

La Palermitana Cannoli Snc - Via Giovanni Meli, 20 – Ficarazzi (PA)

DESCRIZIONE PRODOTTO: PRODOTTO DOLCIARIO FRITTO “CIALDA DI CANNOLO”. PRODOTTO TIPICO SICILIANO

FORMATO CIALDA DISPONIBILE: GRANDE – MEDIO – MEDIO/PICCOLO – MINI – MIGNON – MICRO – MAX – GIGANTE-SCOMPOSTO

VARIETA' PRODOTTO: SEMPLICE E RIVESTITA AL CIOCCOLATO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: COLORE MARRONE CARATTERISTICO - SAPORE CARATTERISTICO - ODORE CARATTERISTICO - CROCCANTEZZA TIPICA

INGREDIENTI: FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00", acqua, zucchero, strutto raffinato, cacao amaro in polvere (con percentuale di burro al 22/24) Marsala, vanillina, aroma cannella, sale. Fritto in olio di palma bifrazionato.

INGREDIENTI (RIVESTIMENTO INTERNO GLASSATURA AL CIOCCOLATO) 10%: Zucchero, grassi vegetali (palmisti, cocco), cacao magro (15%), emulsionante (lecitina di girasole), aromi.

PROCESSO PRODUTTIVO CIALDA SEMPLICE:

1. Miscelazione mediante planetaria impastatrice di tutti gli ingredienti
2. Laminazione mediante sfogliatrice
3. Maturazione a temperatura controllata
4. Laminazione dopo maturazione
5. Formatura mediante anime in acciaio
6. Cottura: FRITTURA IN OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO
7. Raffreddamento
8. Confezionamento

PROCESSO PRODUTTIVO CIALDA CON GLASSATURA AL CIOCCOLATO 10% (AREA E PERSONALE DEDICATO):

1. Miscelazione mediante planetaria impastatrice di tutti gli ingredienti
2. Laminazione mediante sfogliatrice
3. Maturazione a temperatura controllata
4. Laminazione dopo maturazione
5. Formatura mediante anime in acciaio
6. Cottura: frittura in olio di palma bifrazionato
7. Raffreddamento
10. Glassatura al cioccolato 10%
11. Asciugatura
12. Confezionamento

ANALISI PROCESSO:

1. Cernita materie prime mediante setacci in acciaio
2. Miscelazione ingredienti
3. Maturazione impasto a temperatura controllata
4. Verifica parametri di processo mediante la misurazione di pH e temperatura
5. Controllo automatico dei tempi di cottura
6. Confezionamento automatico con chiusura manuale delle confezioni
7. Controllo peso e registrazione
8. Verifica leggibilità della data di scadenza e del lotto

CONTROLLI QUALITA' EFFETTUATI: Applicazione del sistema HACCP ai sensi del R.Ce 178/2002- R.Ce 852/2004-R.Ce 2073/2005- D.Lgs 193/2007 e successivi aggiornamenti, sull'intero processo di produzione, con verifiche analitiche programmate su materie prime, semi lavorati, prodotto finito. Conformità imballi ai sensi del R.Ce 1935/2004 e successivi aggiornamenti.

INFORMATIVA ALLERGENI: Osservanza alle direttive 2000/13/CE, 2003/89/CE / all.III – bis) sulla dichiarazione di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie ed intolleranze alimentari, recepite dall'ordinamento italiano da D.Lgs 109/1992 e s.m. e R.CE 1169/2011.

Allergeni contenuti nella cialda semplice: glutine

Allergeni contenuti nella cialda glassata al cioccolato: glutine. Può contenere tracce di frutta a guscio.

INFORMATIVA OGM: In accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (prodotto OGM - free), nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal REG. CE n. 1829/03 e REG. CE n. 1839/03 e non necessitano di etichettatura supplementare.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Tenere in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Maneggiare con cura. Prodotto soggetto a calo di peso. Teme l'umidità.

MODALITA' DI TRASPORTO: Fragile. Maneggiare con cura. Teme l'umidità.

SCADENZA: 8 mesi dalla data di produzione in luogo asciutto e confezione integra.

MODALITA' USO: Dopo l'apertura richiudere per bene la pellicola di protezione, per evitare l'eventuale irrancidimento del prodotto e riporre in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto il prodotto dovrà essere consumato preferibilmente entro 60 giorni.

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO: Identificato con le ultime due cifre dell'anno e un numero che indica la progressione della produzione giornaliera seguita dalla data di scadenza espressa in gg/mm/aa

TIPO CONFEZIONE: Packaging primario: Sacchetto in polietilene neutro alimentare riciclabile (PE)
Packaging secondario: Imballo secondario scatola multistrato cartonato. Le scatole sono confezionate su pallet di legno, avvolti con film estensibile.

DIMENSIONI E CONFEZIONAMENTO Cannolo grande pz. 60 - cm 17 Cannolo medio pz. 100 – cm 14,5 Cannolo medio/piccolo pz. 100 – cm 13,5 Cannolo mini pz. 100 – cm 12,5 Cannolo mignon kg 3,5 – cm 8,5/9 Cannolo micro kg 2,5 – cm 7 Cannolo max pz. 12 – cm 30 Cannolo gigante pz. 6 – cm 40 - Cannolo scomposto kg 5

DIMENSIONI E CONFEZIONAMENTO CIALDA CON GLASSATURA AL CIOCCOLATO

Cannolo grande pz. 60 - cm 17
Cannolo medio pz. 100 – cm 14,5
Cannolo medio/piccolo pz. 100 – cm 13,5
Cannolo mini pz. 100 – cm 12,5
Cannolo mignon kg 3,5 – cm 8,5/9
Cannolo micro kg 2,5 – cm 7
Cannolo max pz. 12 – cm 30
Cannolo gigante pz. 6 – cm 40
Cannolo scomposto kg 5

IMBALLI:

TIPO IMBALLO: Cartone (R 1)
DIMENSIONE COLLO H (cm) L (cm) P (cm)
PESO PER COLLO kg.

PALLETTIZZAZIONE:

TIPO PALLET: EPAL cm 120 x 80
STRUTTURA PALLET n. strati colli x strato 6/8 - colli x pallet 60/56
ALTEZZA PALLET (escluso la pedana) metri 2,05
STRUTTURA PALLET n. strati 6/8

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRO UNITA' DI MISURA LIMITE DI ACCETTABILITA'
Carica batterica totale ufc/g 5000
Lievitanti e muffe ufc/g 100
Coliformi ufc/g 10
Escherichia coli ufc/g 10
Enterobatteriacee ufc/g 10
Bacillus cereus ufc/g 10
Stafilococchi ufc/g 50

Salmonella ufc/25g Assente

Listeria monocytogenes ufc/25g Assente

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE STANDARD:

PARAMETRO VALORE

pH 5.20- 5.60

ATTIVITA' DELL'ACQUA (Aw) 0.100- 0.300

UMIDITA' 1-3%

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto): Cialda semplice

Valori Nutrizionali	g/100g	per serving	RDI	%RDI100g	%RDIper serving
Energy(Kcal)	610	214	2000	30,5	10,7
Energy(Kj)	2536	887	8372	30,3	10,6
TotalFat(g)	45,60	15,96	65	70,2	24,6
SaturatedFat	22,34	7,82	20	111,7	39,1
Carbohydrates	43,30	5,16	300	14,4	5,1
Sugars	35,00	2,25	90	38,9	13,6
Proteins(g)	6,60	2,31	50	13,2	4,6
Proteins	6,60	2,31	50	13,2	4,6
Sodium(g)	0,50	0,18	2,3	21,7	7,6
Dietary fiber(g)	5,50	1,93	25	22,0	7,7
Vitamin A(mcg)	0,00	0,00	900,0	0,0	0,0
Vitamin c(mg)	0,00	0,00	90,0	0,0	0,0
Calcium(mg/kg)	16,00	5,60	1300,0	1,2	0,4
Cholesterol(mg)	7,00	2,45	300	2,3	0,8
Iron(mg/kg)	9,00	3,15	18,0	50,0	17,5

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto): Cialda con glassatura al cioccolato

Valori Nutrizionali	g/100g	per serving	RDI	%RDI100g	%RDIper serving
Energy(Kcal)	610	214	2000	30,5	10,7
Energy(Kj)	2536	887	8372	30,3	10,6
TotalFat(g)	45,60	15,96	65	70,2	24,6
SaturatedFat	22,34	7,82	20	111,7	39,1
Carbohydrates	43,30	5,16	300	14,4	5,1
Sugars	35,00	2,25	90	38,9	13,6
Proteins(g)	6,60	2,31	50	13,2	4,6
Proteins	6,60	2,31	50	13,2	4,6
Sodium(g)	0,50	0,18	2,3	21,7	7,6
Dietary fiber(g)	5,50	1,93	25	22,0	7,7
Vitamin A(mcg)	0,00	0,00	900,0	0,0	0,0
Vitamin c(mg)	0,00	0,00	90,0	0,0	0,0
Calcium(mg/kg)	16,00	5,60	1300,0	1,2	0,4
Cholesterol(mg)	7,00	2,45	300	2,3	0,8
Iron(mg/kg)	9,00	3,15	18,0	50,0	17,5

La Palermitana Cannoli S.n.c.

Via Giovanni Meli, 20 - Ficarazzi (PA) – 90010

P.IVA 0500020080023 Tel. 091 6361836 –

Email: info@lapalermitanacannoli.it