

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MARITOLLO

QUARESIMALE 55 g

Codice	Revisione	Data revisione	Pagina
PERMARQU	3.0	10/05/2026	1/2

1. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Sede / laboratorio	Via Cherasco 331 - 00123 Roma	Peso unitario	55 g
Denominazione commerciale	Maritozzo Quaresimale 55 g	Codice articolo	PERMARQU
Tipologia	Prodotto dolciario da forno lievitato	Destinazione d'uso	Prodotto destinato ad operatori professionali del settore alimentare

2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Versione storica del maritozzo romano. Prodotto dolciario lievitato da forno, già cotto e congelato, con olio extra vergine di oliva, miele, uva sultanina, arancia candita, pinoli e sottile glassa di zucchero. Pronto all'utilizzo dopo scongelamento; adatto alla classica farcitura con panna e molto valido anche senza farcitura.

3. INGREDIENTI E ALLERGENI

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00, UOVA, uva sultanina, lievito madre (GRANO), zucchero, BURRO, arancia candita (buccia di arancia, zucchero, sciroppo di glucosio), olio extra vergine di oliva, pinoli, miele, lievito di birra, sale, vaniglia naturale, glassa di zucchero.

Allergeni: contiene GRANO (GLUTINE), UOVA, LATTE.

Altri ingredienti caratterizzanti: contiene pinoli.

Presenza di allergeni in tracce: può contenere FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SOIA.

4. VALORI NUTRIZIONALI
MEDI PER 100 g

Parametro	Valore
Energia	1362 kJ / 325 kcal
Grassi	10,77 g
di cui acidi grassi saturi	3,88 g
Carboidrati	51,40 g
di cui zuccheri	20,69 g
Proteine	7,01 g
Sale	0,46 g

5. CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valore
Carica batterica mesofila	< 100 UFC/g
Coliformi totali	< 10 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi-positivi	< 10 UFC/g
Muffe	< 100 UFC/g
Lieviti	< 100 UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

Valori nutrizionali medi ottenuti mediante calcolo teorico sulla formulazione. Determinazione microbiologica mediante analisi di laboratorio.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MARITOZZO QUARESIMALE 55 g

Codice	Revisione	Data revisione	Pagina
PERMARQU	3.0	10/05/2026	2/2

6. CONSERVAZIONE, SHELF LIFE E MODALITÀ D'USO

Campo	Specifica
Conservazione	Conservare a temperatura $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Shelf life	12 mesi
Scongellamento	Circa 60 minuti a $20\text{ }^{\circ}\text{C}$
Dopo lo scongelamento	Conservare a temperatura ambiente, nella busta chiusa, e consumare entro 2 giorni
Ricongelamento	Non ricongelare il prodotto dopo lo scongelamento

Il prodotto è già cotto e non necessita di ulteriore lievitazione o cottura. Dopo lo scongelamento è pronto per essere consumato tal quale oppure tagliato e farcito.

7. CONFEZIONAMENTO

Campo	Specifica
Pezzi per cartone	45
Peso unitario	55 g
Peso netto prodotto/cartone	2,475 kg
Imballaggio primario	Busta chiusa in polipropilene idoneo al contatto alimentare
Imballaggio secondario	Scatola di cartone
Dimensioni cartone	$390 \times 290 \times 250\text{ mm}$
EAN / GTIN	Non disponibile

8. PALLETTIZZAZIONE

Parametro	Valore
Cartoni per strato	8
Strati per pallet	6
Cartoni per pallet	48
Pezzi per pallet	2.160
Altezza totale pallet	165 cm (150 + 15)

9. CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Maritozzo quaresimale prodotto a Roma

Versione storica

Con olio extra vergine di oliva, miele, uva sultanina, arancia candita, pinoli e sottile glassa di zucchero.

Già cotto

Nessuna cottura o lievitazione richiesta.

Valido anche senza farcitura

Ha una personalità gustativa autonoma; resta molto adatto anche alla classica panna montata.

Semplice gestione per il professionista

Dal congelatore al servizio con circa 60 minuti di scongelamento.

Formato professionale

45 pezzi per cartone, pensato per pasticcerie, bar, caffetterie, hotel, ristorazione e catering.