



SCHEDA TECNICA:

CIALDE DI CANNOLO

"Il cannolo è una delle specialità più conosciute della pasticceria siciliana, nonché italiana. Affonda le sue origini dalla prima dominazione saracena in Sicilia. Cicerone già lo descriveva come un consistente tubo farinaceo ripieno di un dolcissimo cibo a base di latte."
La ricetta delle cialde da noi utilizzata rispetta la tradizionale ricetta ed inoltre l'attenta selezione delle materie prime conferiscono quella fragranza e consistenza inconfondibile del Cannolo Siciliano.

Stabilimento di produzione e confezionamento:

Siciliana Cannoli snc - Azienda Dolciaria Produzione Cialde di Cannoli di De Pasquale Carmelo & Agosta Carmelo- Via Italia s.n-Zona Artigianale (Capannone D)-95040 Camporotondo Etneo (CT)

DESCRIZIONE PRODOTTO: PRODOTTO DOLCIARIO FRITTO "CIALDA DI CANNOLO". PRODOTTO TIPICO SICILIANO

FORMATO CIALDA DISPONIBILE: GRANDE-MEDIA-PICCOLA

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, FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0", grasso animale, vino, zucchero semolato, sale marino, cacao in polvere, ALBUME D'UOVO di gallina in polvere pastorizzato, aroma cannella, vanillina.

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 GIRASOLE ALTO OLEICO**
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 girasole alto oleico
7. Raffreddamento
8. Trasferimento prodotto area glassatura
9. Temperaggio cioccolato
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, uova e derivati.

Allergeni contenuti nella cialda glassata al cioccolato: glutine, uova e derivati. Può contenere tracce di frutta a guscio, latte e derivati, soia.

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: 6 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.

PESO E CONFEZIONAMENTO:

PESO PEZZO SINGOLO MIGNON: Gr. 8,5 PESO TOTALE CONFEZIONE: Kg. 2,9

PESO PEZZO SINGOLO MEDIO: Gr. 13 PESO TOTALE CONFEZIONE: Kg. 3,0

PESO PEZZO SINGOLO MAXI: Gr. 24 PESO TOTALE CONFEZIONE: Kg. 2,8

CONTENUTO IN Kg. (PESO NETTO) DELLA CONFEZIONE FORMATO MIGNON: 2,5

CONTENUTO IN Kg. (PESO NETTO) DELLA CONFEZIONE FORMATO MEDIO: 2,6

CONTENUTO IN KG. (PESO NETTO) DELLA CONFEZIONE FORMATO MAXI: 2,4

DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE MIGNON H (cm) L (cm) P (cm): 21 X 26,5 X 39

DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE MEDIO H (cm) L (cm) P (cm): 26 X 25,5 X 42

DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE MAXI H (cm) L (cm) P (cm): 26 X 25,5 X 42

PESO E CONFEZIONAMENTO CIALDA CON GLASSATURA AL CIOCCOLATO:

PESO PEZZO SINGOLO MIGNON: Gr. 10 PESO TOTALE CONFEZIONE: Kg. 3.000

PESO PEZZO SINGOLO MEDIO: Gr. 16 PESO TOTALE CONFEZIONE: Kg. 3,000

PESO PEZZO SINGOLO MAXI: Gr. 30 PESO TOTALE CONFEZIONE: Kg. 3.700

CONTENUTO IN Kg. (PESO NETTO) DELLA CONFEZIONE FORMATO MIGNON: KG 2,400

CONTENUTO IN Kg. (PESO NETTO) DELLA CONFEZIONE FORMATO MEDIO: KG 2,300

CONTENUTO IN Kg. (PESO NETTO) DELLA CONFEZIONE FORMATO MAXI: Kg. 3,000

DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE MIGNON H (cm) L (cm) P (cm): 21 X 26,5 X 39

DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE MEDIO H (cm) L (cm) P (cm): 26 X 25,5 X 42

DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE MAXI H (cm) L (cm) P (cm): 26 X 25,5 X 42

CODICE EAN: 8056300230007

CODICE D'USO AZIENDALE:

02	CANNOLI GRANDI CF 100 PEZZI	COD EAN	8056300230069
04	CANNOLI MEDI KG 2,6 (PESO NETTO)	COD EAN	8056300230014
06	CANNOLI MIGNON KG 2,5 (PESO NETTO)	COD EAN	8056300230021
02C	CANNOLI GRANDI CF 100 PEZZI GLASS. CACAO	COD EAN	8056300230038
04C	CANNOLI MEDI CF. 144 GLASS. CACAO	COD EAN	8056300230045
06C	CANNOLI MIGNON CF. 240 GLASS. CACAO	COD EAN	8056300230052

IMBALLI:TIPO IMBALLO: **Cartone (R 1)**

DIMENSIONE COLLO H (cm) L (cm) P (cm)

PESO PER COLLO **kg.****PALLETIZZAZIONE:**TIPO PALLET **bancale cm 120 x 100**STRUTTURA PALLET n. strati **colli x strato 10 colli x pallet 90/110**ALTEZZA PALLET(escluso la pedana) **metri 2,35**STRUTTURA PALLET n. strati **9/11****VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto): Cialda semplice**

Energia 2241 kJ/536 kcal

Grassi 30 g

di cui saturi 4.5 g

Carboidrati 57 g

di cui zuccheri 4 g

Fibre alimentari 1.9 g

Proteine 8.9 g

Sale (Sodio x 2.5) $0.24 \times 2.5 = 0.6$ g

Vitamina A <30 ug/kg

Vitamina C <0.1 mg/100g

Calcio 97 mg/kg

Ferro 7.5 mg/kg

Colesterolo 4.0 mg

Ceneri 0.9 g

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto) Cialda glassata al cioccolato (10%):

Energia 2373 kJ/569 kcal

Grassi 36.2 g

di cui saturi 10.7 g

Carboidrati 53.3 g

di cui zuccheri 16.4 g

Fibre alimentari 3.8 g

Proteine 7.5 g

Sale (Sodio x 2.5) $0.19 \times 2.5 = 0.47$ g

Vitamina A <30 ug/kg

Vitamina C 16.4 mg/kg

Calcio 140 mg/kg

Ferro 3.7 mg/100g

Colesterolo 4.6 mg

Ceneri 1 g

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%

Siciliana Cannoli S.n.c.

Azienda Dolciaria Produzione Cialde di Cannoli

di. De Pasquale Carmelo & Agosta Carmelo

Via Italia s.n. Zona Artigianale Capannone "D"

95040 - Camporotondo Etneo (CT)

P. Iva 00749280871

info@sicilianacannoli.it

siciliana.cannoli@alice.it

siciliana.cannoli@pec.it

T. (0039) 095.7133885 Fax. (0039) 095.391492

Documento revisionato il 08 Maggio 2017

Le informazioni riportate in questa scheda tecnica sono di proprietà di Siciliana Cannoli snc. Esse vengono aggiornate e verificate periodicamente. Tali informazioni sono fornite con l'unico scopo di consentire un utilizzo appropriato del prodotto. Esse si riferiscono soltanto al materiale specificatamente indicato e non sono valide per lo stesso, quando usato in combinazione con altri prodotti o in altri processi non espressamente indicati nella seguente scheda. Siciliana Cannoli snc. non è responsabile dell'uso o delle conseguenze dell'uso delle informazioni contenute nella presente scheda tecnica. Le informazioni contenute nella scheda tecnica si basano sulle osservazioni e gli studi attualmente disponibili. Siciliana Cannoli snc si riserva di apportare modifiche o aggiungere informazioni, qualora ciò si rendesse necessario, senza darne avviso preventivo. Pertanto è compito dell'utilizzatore assicurarsi di essere in possesso dell'ultima versione della presente scheda tecnica.