



# SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 01

SVNSR045

Data: 21/11/2014

## NOME PRODOTTO

# CANNOLI SFOGLIA MIGNON NOCCIOLA CACAO

## DESCRIZIONE PRODOTTO

Biscotti di pasta sfoglia farciti alla crema nocciola &amp; cacao

## INGREDIENTI

Ingredienti- Sfoglia: farina di FRUMENTO tipo "00"; oli e grassi vegetali (palma e colza); acqua; burro; siero di LATTE in polvere; sale; emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; lecitina di girasole; miele; aromi; acidificante: acido citrico; colorante: beta-carotene; malto in polvere; zucchero come lucidante; aroma: vanillina. Farcitura nocciola cacao (60%): zucchero, oli (colza, girasole, mais e SOIA in proporzione variabile) e grassi (palma) vegetali non idrogenati, cacao magro in polvere 7%, siero di LATTE in polvere, LATTOSIO, NOCCIOLE 2%, LATTE scremato in polvere, emulsionanti: lecitina di SOIA, aromi. Può contenere tracce di: UOVA, ARACHIDI, ALTRA FRUTTA A GUSCIO e SESAMO.

## CARATTERISTICHE COMMERCIALI

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<i>Prodotto dolciario da forno</i>
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	<i>Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore</i>
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)</b>	<i>6 MESI</i>

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
<b>Carica Mesofila Totale</b>	$1 \cdot 10^4$ ufc/g	<b>Peso</b>	28(g) $\pm 3$
<b>Salmonella Spp.</b>	Assente in 25g	<b>Dimensioni (lungh*largh)</b>	4.7*2(cm) $\pm 0.5$
<b>Coliformi Totali</b>	500 ufc/g	<b>Umidità</b>	1.13(%) $\pm 1$
<b>Enterobatteri</b>	<10 ufc/g	<b>Colore</b>	Beige brunoastro
<b>Lieviti e Muffe</b>	<1*10 <sup>3</sup> ufc/g	<b>Sapore</b>	Tipico sfoglia e cacao
<b>Streptococchi Fecali</b>	<10 ufc/g	<b>Odore</b>	Tipico sfoglia
<b>Staphylococcus Aureus</b>	<20 ufc/g		
<b>Escherichia Coli</b>	<10 ufc/g		

## ALLERGENI PRESENTI

Ingredienti di cui all'art. 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11	P	A	Tr
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Eccezioni: sciroppi di glucosio a base di frumento compreso il destrosio; maltodestrine a base di frumento; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la distillazione di alcool.	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e ovoprodotti. Eccezioni: lisozima (prodotto da uova) utilizzato come additivo del vino; albumina (prodotta da uova) utilizzata come chiarificante del vino del sidro			X
Pesce e prodotti a base di pesce. Eccezioni: gelatina di pesce utilizzata come eccipiente per vitamine e aromi; gelatina di pesce utilizzata come chiarificante nella birra, nel sidro e nel vino		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia. Eccezioni: olio e grasso di soia raffinato (*); tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia	X		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Eccezioni: siero di latte utilizzato nella distillazione per alcool; lactitolo; prodotti a base di latte (caseine) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro	X		
Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciu, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati. Eccezioni: noci utilizzate nei distillati di alcool; noci e mandorle utilizzati come aromi in alcool	X		
Sedano e prodotti a base di sedano. Eccezioni: foglie e olio di sedano; oleoresina di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape. Eccezioni: olio di senape; olio di semi di senape; oleoresina di semi di senape		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sup>2</sup>		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X	

(\*) e prodotti simili sempre che il processo cui sono stati sottoposti non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto da cui sono derivati P=presente; A=assente; TR=tracce