



SCHEDA TECNICA DI
 PRODOTTO
CANNOLI

DENOMINAZIONE PRODOTTO	CANNOLI
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Latticino fresco ottenuto da siero e panna di latte vaccino
INGREDIENTI	Ricotta (LATTE di latte di bufala, panna di latte di bufala, sale, acidificante: E270, E330), cannoli: cialda: (farina di grano tenero tipo 00, acqua, farina di tipo 0 manitoba, strutto, vino, zucchero, sale, cacao in polvere, albume d'uovo in polvere, aromi), rivestimento interno: (zucchero, grassi vegetali (palmisti, cocco), cacao magro 15%, emulsionanti, lecitina di girasole, aromi), zucchero.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	sapore delicato e gradevole.
ALLERGENE	Latte, uovo
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Temperatura compresa tra 0°C e +4°C
SHELF-LIFE	3 giorni
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	In vaschette in plastica chiuse con coperchio (materiale idoneo al contatto con gli alimenti)
DESTINAZIONE D'USO	Utilizzo tal quale (pronto al consumo) o come semilavorato

VALORI NUTRIZIONALI – valori medi per 100 gr di prodotto

Parametri	Valore medio	Unità di misura
Valore energetico	298 1245	Kcal/100 g KJ/100 g
Grassi	19	g/100 g
Di cui acidi grassi saturi	9,3	g/100 g
Carboidrati	23	g/100 g
Di cui zuccheri	12	g/100 g
Proteine	9,3	g/100 g
Sale	0,3	g/100 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Valore	Unità di misura
Escherichia coli β -gluc. pos.	Nei limiti di legge	UFC/g
Stafilococchi coagulasi pos.	Nei limiti di legge	UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente	Presenza-Assenza/25 g

CASEIFICIO NONNO BENITO Via Nazario Sauro 22/a - 53048 Bettolle-Sinalunga (SI) – Ric. CE n. IT Z3U1R
CE