



ICE WER s.r.l.  
Via del Lavoro 62, -Z.I.-  
31016 Cordignano -TV-  
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938  
[www.icewer.com](http://www.icewer.com) e-mail: info@icewer.com

Data di emissione 24.09.2020

**SCHEDA TECNICA**  
**A546112 CANNOLO SICILIANO PICCOLO**  
**PALERMITANO**  
**LUNGHEZZA 70 MM**  
**CONFEZIONE DA 2500 G (CIRCA 300 PEZZI)**



#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per pasticceria. Cialde per tipico cannolo siciliano da riempire con ricotta o crema.

#### DIMENSIONI:

Lunghezza: 70 mm +/- 5 mm

Forma: cilindrica

Peso medio singolo pezzo: 7 g +/- 2 g

Peso netto a confezione: 2,500 kg

#### INGREDIENTI:

Farina di **FRUMENTO** tenero Tipo "00", farina di **GRANO** duro, acqua, zucchero, grassi alimentari (strutto), sale, vino rosso, cacao amaro in polvere, ammonio bicarbonato, aromi naturali (vaniglia) q.b.

#### ASPETTI DEL PROCESSO PRODUTTIVO

L'impasto, formato dalla miscelazione, per circa 2 ore delle materie prime, vien frazionato in panetti e raffinato. Successivamente si ha la laminazione dell'impasto, il taglio in forme ovali e l'avvolgimento attorno ai cilindri.

Le cialde, quindi, vengono immerse in friggitrice a nastro e fritte con olio di semi di girasole alto oleico e quindi deposte in contenitori appostiti per il raffreddamento.

Il confezionamento avviene manualmente in cartoni.

#### PACKAGING

confezione da 2.500 g

circa 300 pezzi +/- 20 pezzi a seconda della quantità di impasto

#### SHELF LIFE

9 mesi dalla data di produzione

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura ambiente, in un luogo asciutto e pulito, lontano da fonti di calore.

## ANALISI MICROBIOLOGICA

PARAMETRO	VALORE	METODO
Attività dell'acqua (aw)	0,805	AOAC 978.18(1998)
pH	6,3	Elettrochimico
Colonie a 30°C	<10 ufc/g	UNI EN ISO 4833-1:2013
Stafilococchi	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2018
E.coli	<10 ufc/g	UNI ISO 16649-2:2010

## VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Valori energetici	416 Kcal/ 1741 Kj
Totale carboidrati	67 g
Zuccheri	3,1 g
Grassi	12,5 g
Di cui saturi	2,6 g
Proteine	7,2 g
Sale	0,9 mg

## ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (precisare)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

## OGM

L'azienda produttrice dichiara che le materie prime impiegate in produzione sono prive di OGM e non derivano da OGM, in accordo con la normativa 1829/2003 e 1830/2003.

## CONTAMINAZIONE CHIMICA

Conferme alla normativa EC 1881/2006.

## GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori, Ice Wer srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta ai sensi del DM 21.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17.

(E' possibile richiedere il documento originale)

## PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d=dato non disponibile)

Peso lordo della confezione: 2,500 kg

Peso lordo del cartone: n/d

Peso netto della confezione: n/d

Dimensioni: n/d

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Dimensioni pallet: 80x120 cm

Prodotto nello stabilimento di via Aldo Moro, 28 – 95038 Santa Maria di Licodia (CT).