

	RICOCREM COZZO S.R.L. Via Don Luigi Sturzo n.º 280 – 90044 – Zona Industrial Carini (PA) – Italia		DOC 007
	FICHA TÉCNICA CANNOLO EXPRESS CATERING MIGNON		REV. 5 DEL 09/01/2025 PÁG. 1 DE 2
NOMBRE COMERCIAL O DENOMINACIÓN DE VENTA	CANNOLO EXPRESS CATERING MIGNON		
IMAGEN PRODUCTO			
RAZÓN SOCIAL FABRICANTE	RICOCREM COZZO S.R.L. V. DON LUIGI STURZO N.º 280 - 90044 - Z. INDUSTRIAL CARINI (PA) - Italia		
Reg. CEE	IT F3S2L		
DESCRIPCIÓN	Kit completo con 53 cáscaras de cannolo siciliano presentadas en una bandeja de polipropileno apto para uso alimentario de 500 g y 1 manga pastelera de polipropileno apto para uso alimentario con 1 kg de crema de ricotta de oveja azucarada y congelada Ambos elementos se presentan en una caja de cartón apta para uso alimentario con un peso total de 1500 g		
CÓDIGO DE BARRAS	CÓDIGO EAN-UPC 13 8033267071393	 8 033267 071393	
INGREDIENTES	Crema de ricotta: Ricotta fresca de oveja de origen italiano (suero de leche de oveja, leche de oveja, sal), azúcar (sacarosa) Chalotas de cannoli sicilianos Barquillo de cannoli: HARINA de TRIGO blando tipo 00, manteca de cerdo (manteca de cerdo, E320), azúcar, agua, cacao en polvo, marsala (contiene SULFITOS), canela, vainillina, sal.		
CANTIDAD NETA O NOMINAL	1500 g		
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS - FÍSICAS			

	RICOCREM COZZO S.R.L. Via Don Luigi Sturzo n.º 280 – 90044 – Zona Industrial Carini (PA) – Italia		DOC 007										
	FICHA TÉCNICA CANNOLO EXPRESS CATERING MIGNON		REV. 5 DEL 09/01/2025										
			PÁG. 2 DE 2										
ALÉRGENOS CREMA DE RICOTTA (DIR 2003/89 CE)	LECHE DE OVEJA (LACTOSA)												
ALÉRGENOS CASCOS DE CANNOLO (DIR 2003/89 CE)	SOJA, PISTACHO, puede contener trazas de otras frutas; elaborado en una planta que utiliza HUEVOS, CACAHUETES y GLUTEN.												
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PATÓGENOS</th> <th>VALORES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>Ausencia en 25 g.</td> </tr> <tr> <td>Salmonella ssp</td> <td>Ausencia en 25 g.</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>< 10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>< 10 ufc/g</td> </tr> </tbody> </table>			PATÓGENOS	VALORES	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g.	Salmonella ssp	Ausencia en 25 g.	Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
PATÓGENOS	VALORES												
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g.												
Salmonella ssp	Ausencia en 25 g.												
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g												
Escherichia coli	< 10 ufc/g												
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	-18 °C												
CÓDIGO LOTE	FECHA DE FABRICACIÓN												
PLACO MÍNIMO DE CONSERVACIÓN	20 MESES DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN												
MODALIDADES DE CONSERVACIÓN	El producto conserva sus características óptimas si se consume antes de la fecha indicada en el envase. ¡Atención! -Se trata de un producto congelado; siga las instrucciones de conservación correctas que se indican a continuación; una vez descongelado, el producto no debe volver a congelarse y puede conservar en el frigorífico según las instrucciones de conservación doméstica. <table border="1"> <tbody> <tr> <td>****</td> <td rowspan="2">(- 18 °C) Ver fecha recomendada en el envase</td> </tr> <tr> <td>***</td> </tr> <tr> <td>*</td> <td>(+2 °C / +4 °C) Una semana (7 días) desde la descongelación</td> </tr> </tbody> </table>			****	(- 18 °C) Ver fecha recomendada en el envase	***	*	(+2 °C / +4 °C) Una semana (7 días) desde la descongelación					
****	(- 18 °C) Ver fecha recomendada en el envase												

*	(+2 °C / +4 °C) Una semana (7 días) desde la descongelación												
MODALIDAD DE USO	Para un uso óptimo, se recomienda guardar el envase en el compartimento del frigorífico (entre +2 °C y +4 °C) dos horas antes de su uso final. Para rellenar los cannoli, utilice la manga pastelera que contiene la crema, dándole forma de cilindro y cortar la punta para permitir que salga al presionar. Empezar por el centro de la cáscara del cannoli y rellenar hasta cada uno de los extremos.												
ENVASADO Y PALETIZACIÓN	Unidad de venta: 1 kit / peso neto 1500 g												
	Palé: 160 cajas / 160 kits / peso neto 240 kg.												
MEDIDAS	Kit individual:		Palé:										
	L: 40 cm Alto: 8 cm P: 19,5 cm		L: 120 cm Altura: 187 cm P: 80 cm										