TEDESCO
semilavorati di dolcezza



Prog.
PRO-01-MOD 4
Data di emissione
Gennaio 2022
Revisione 10

N° scheda CT/001

CANNOLO SFOGLIA

Società produttrice
F.lli Tedesco s.r.l.
Sede legale e stabilimento Via Campia, 37 - 84012 Angri (SA)
Descrizione generale Dolce di pasta sfoglia a forma tipica.
(Prodotto semilavorato per uso professionale)
Etichettatura Etichetta sugli imballi specificante gli ingredienti, le modalità di conservazione, il peso complessivo, il numero di pezzi e quant'altro previsto dalle normative vigenti, nella lingua: Italiano.
Tipologie di prodotto Prodotto da forno cotto.

codice	prodotto (denominazione di vendita e commerciale)	peso pezzo singolo (gr) circa	peso netto per scatola (Kg)	pezzi per scatola	scatole per pallet
031	GRANDE 1B.	40	2,400 circa	60	72
0411	GRANDE 2B.	40	2,400 circa	60	72
034	MEDIO	20	1,200 circa	60	117
036	MIGNON	12	1,440 circa	120	117
041	MICRO	09	1,500	150 circa	117
039	MIGNON BIS	12	1,440 circa	120	117

Colore "GIALLO MARRONE" Tipico
Odore fragrante tipico di prodotto da forno
Cottura uniforme
Sostanze pericolose contenute nessuna

I cannoli, sopra elencati, sono lucidati artigianalmente, pertanto, lo spessore non costante dello zucchero determina la variabilità del rapporto "peso/pezzo".

Redatto da
Fergola Stefano
Responsabile qualità
Tedesco Raffaele
Responsabile azienda
Tedesco Gerardo

TEDESCO
semilavorati di dolcezza

CANNOLO SFOGLIA

MISURE ARTICOLI

prodotto (denominazione di vendita e commerciale)	**diametro** mm	**lunghezza** mm
GRANDE	50	130
MEDIO	40	110
MIGNON	35	65
MICRO	25	50
MIGNON BIS	27	70

Prog.
PRO-01-MOD 4
Data di emissione
Gennaio 2022
Revisione 10

Ingredienti
Farina di frumento (grano), tipo "00", margarina vegetale (senza grassi idrogenati) mista di burro composta da: [oli e grassi vegetali (palma,colza), acqua, burro, siero di latte in polvere, sale, emulsionanti (mono e di gliceridi degli acidi grassi), emulsionante: (lecitina di girasole), miele, aromi, acidificante (acido citrico), agente colorante (beta carotene)], acqua, sale, malto in polvere, zucchero come lucidante, aroma: vanillina.

Manipolazione
Maneggiare secondo le norme di buona fabbricazione e di igiene industriale; rispettare le buone norme di igiene personale.
Maneggiare con cura: merce fragile.

Immagazzinamento
Immagazzinare nei recipienti originali, in deposito fresco ed asciutto.
Evitare contatti prolungati con l'aria soprattutto se umida. Tenere lontano da fonti di accensione e da fiamme libere.
Non sovrapporre pesi sulla scatola.

Imballaggio
Il prodotto è contenuto in scatole di cartone ondulato ed è confezionato in sacchetti per uso alimentare, atossici e inodore e sistemato in diversi strati e/o in file parallele; i lembi superiori del sacchetto sono ripiegati e sovrapposti; per la chiusura accurata della scatola e per la sua sigillatura è usato nastro adesivo;
Tutti gli imballaggi a diretto contatto col prodotto sono in accordo alle norme sull'alimentarietà dei materiali e sono conformi al D.M. 21/03/1973 e succ. emendamenti, e al regolamento CE 1935/2004 (M.O.C.A.).

Redatto da
Fergola Stefano
Responsabile qualità
Tedesco Raffaele
Responsabile azienda
Tedesco Gerardo

Consegna
Scatole singole o pallettizzate.

Modalità di pallettizzazione
Pallet 80*120 a perdere o a rendere contenenti 45, 54, 63, 72, 81 o 117 scatole. Altezza media da terra (pallet da 117 scatole): m 1,80. Il pallet è avvolto totalmente in film polimerico estensibile e termoretraibile.

Percentuale media di sfrido
< 1%

Conservazione
8 mesi a T° costante 10°/25° C, asciutto ed in confezione integra.

TEDESCO
semilavorati di dolcezza

CANNOLO SFOGLIA

ALLEGATO II REG. UE 1169/2011

allergeni	presente nel prodotto	ingrediente che lo contiene	presente sulla stessa linea	presente nello stesso stabilimento
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, e I loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si	Farina di frumento	/	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no	/	no	no
Uova e prodotti a base di uova	no	/	no	si
Pesce e prodotti a base di pesce.	no	/	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	/	no	no
Soia e prodotti a base di soia	no	/	no	si
Latte e prodotti a base di latte	si	Margarina	/	/
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti derivati	no	/	no	si
Sedano e prodotti a base di sedano	no	/	no	no
Senape e prodotti a base di senape	si	Farina	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	no	/	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per I prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	no	/	no	no
Lupini e prodotti a base di lupini	no	/	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	/	no	no

Prog.
PRO-01-MOD 4
Data di emissione
Gennaio 2022
Revisione 10

Redatto da
Fergola Stefano
Responsabile qualità
Tedesco Raffaele
Responsabile azienda
Tedesco Gerardo

TEDESCO
semilavorati di dolcezza

CANNOLO SFOGLIA

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI g / 100 g di PRODOTTO)

Valore energetico KJ	2308
Kcal	554
Proteine	8,64
Carboidrati	44,73
di cui zuccheri	3,67
Grassi	37,47
di cui saturi	5,24
Fibre alimentari	1,8
Sale	0,45

ANALISI MICROBIOLOGICA (VALORI MEDI)

FLORA MESOFILA AEROBIA TOTALE	2000 ufg/g
COLIFORMI TOTALI	assente
ESCHERICHIA. COLI	assente
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente
SALMONELLA	assente
STAFILOCOCCUS AUREUS	assente
LIEVITI e MUFFE	25

Osservazioni: prodotto alimentare.
Le informazioni contenute in questa scheda devono essere integrate con tutte le altre notizie tecniche concernenti il prodotto fornite in altra forma; le informazioni suddette sono basate sulle conoscenze relative al prodotto in oggetto alla data di compilazione e sono fornite in buona fede. L'attenzione degli utilizzatori è inoltre rivolta ai rischi eventualmente riscontrati quando il prodotto è destinato ad utilizzi diversi da quelli convenuti. La scheda non dispensa in alcun modo l'utilizzatore dalla conoscenza e dall'applicazione dell'insieme di regolamentazioni pertinenti la sua attività. La scheda non esonera l'utilizzatore dall'assicurarsi che non gli competano obblighi diversi da quelli citati e regolamentanti la detenzione e l'utilizzazione del prodotto, di cui egli rimane l'unico responsabile.
Tutte le misurazioni contenute nella presente scheda sono riferite al campione del momento, e sono suscettibili di variazioni (+/-) come riportato nello "standard del prodotto finito" custodito in azienda. Evidenziare ciò è necessario in quanto trattasi non di materiali inerti, ma di miscele di prodotti impastati, pre-lievitati, lievitati e cotti. Facilmente influenzabili da molteplici fattori quali: temperatura ambientale, di lievitazione, di precottura e raffreddamento; umidità ambientale e stagionale; temperatura dei diversi ingredienti al momento dell' impiego; velocità dell' aria al momento della formatura o dello stampaggio dei singoli articoli.
Pertanto: i valori riportati nella presente scheda sono da ritenersi sì attendibili ma non imprescindibili.
I contenuti di questa edizione sono indicativi e non vincolano, in alcun modo, la soc. F.lli Tedesco.
La presente scheda composta da n° 4 pagine numerate da 1 a 4 è di proprietà della F.lli Tedesco s.r.l. Qualsiasi uso della stessa non autorizzato per iscritto, sarà perseguito secondo la legge.

Prog.
PRO-01-MOD 4
Data di emissione
Gennaio 2022
Revisione 10

Redatto da
Fergola Stefano
Responsabile qualità
Tedesco Raffaele
Responsabile azienda
Tedesco Gerardo