

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 04 del 10-09-2024 Pag. 1 a 2
	CANNOLI SICILIANI MIGNON E GRANDI Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		



GENERAL DATA

Product name: *MIGNON SICILIAN CANNOLI – 2,5 Kg*

BIG SICILIAN CANNOLI – Pcs. 100

Description: *traditional sicilian product ready to use - for professional use*

Code: 93001 (Mignon)

93002 (Big)

Marketed by: *Prodotti dolciari Cassibba Srl*

DESCRIPTION

Storage: *To preserve in fresh and dry place, away from heat, at a maximum temperature of 25°C*

Shelf-life: *365 days*

INGREDIENTS

WHEAT flour, high oleic sunflower oil, **WINE** (contains sulfites), sugar, **BUTTER**, honey, whole **EGG** powder, **EGG WHITE** powder, barley **MALT** extract, cocoa powder, salt, **WHEAT** starch, flavorings. Fried in high oleic sunflower oil.

NUTRITIONAL TABLE

NUTRIENTI	100 g
ENERGIA	1916,3 kJ
	458 kcal
GRASSI	24,6 g
di cui SATURI	7 g
CARBOIDRATI	52 g
di cui ZUCCHERI	32 g
FIBRE	5,6 g
PROTEINE	6,8 g
SALE	0,66 g

*REFERENCE ASSUMPTIONS FOR AN AVERAGE ADULT (8400 KJ/2000 KCAL)

ALLERGENS

Contains allergens: Cereals containing Gluten and derivatives, Sulphur dioxide and sulphites, Milk and derivatives, Eggs and derivatives.

May contain: Soy, Mustard.

Emesso da: Studio MEZZASALMA	Approvato da: Amministratore Cassibba Giorgio
------------------------------	---

Questa Procedura è di proprietà della PRODOTTI DOLCIARI CASSIBBA SRL. Ogni divulgazione e riproduzione o cessione a terzi, in qualsiasi forma e su qualsiasi supporto, deve essere autorizzata dalla stessa Azienda.



	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 04 del 10-09-2024 Pag. 2 a 2
	CANNOLI SICILIANI MIGNON E GRANDI Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

LOGISTIC DATA - the palletization can vary on customer request

Pallet type: EPAL (or plastic pallet) pallet protection: white stretch film, cardboard corner, plastic hood covers

Cartons per layer: 8

Number of layer: 10

Number of boxes: 80

PACKAGING - SEMI FINISHED

Compliant with D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 and subsequent amendments

Primary packaging: HDPE Bag

Secondary packaging: Carton

CHEMICAL/MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

CBT a 30° <130 ufc/g, Coliforms <10³ ufc/g, Enterobatteriacee <10³ ufc/g, Escherichia coli < 10 ufc/g, Bacillus cereus < 10 ufc/g, Salmonella: absent in 25 g, Yeast and Mold <40 ufc/g.

Values in accordance with GMP.

Acrylamide <350 µg/Kg.

Values in accordance with Reg (UE) 2023/915 as amended, Values in accordance with Reg CEE 396/2005 as amended.

HACCP DECLARATION

The company has its own quality system; we guarantee the product hygiene safety for the entire production cycle and the working compliance as Reg. 852/2004.

GMO DECLARATION

In this establishment, GMO - derived ingredients are not used.

Emesso da: Studio MEZZASALMA

Approvato da: Amministratore Cassibba Giorgio

Questa Procedura è di proprietà della PRODOTTI DOLCIARI CASSIBBA SRL. Ogni divulgazione e riproduzione o cessione a terzi, in qualsiasi forma e su qualsiasi supporto, deve essere autorizzata dalla stessa Azienda.



Via Vittorio Veneto, 21 - 97015 Modica (RG) • Tel.: 0932 751183 • Fax 0932 1886358 • Mobile 338 9514603 • Email: studiomezzasalma@gmail.com/ info@studiomezzasalma.com • Web: www.studiomezzasalma.com