



CANNOLI FARCITI

CREMA 62g – CACAO 70g

CREMA	INGREDIENTI	CACAO
Crema sapore vaniglia (45%)[sciroppo di glucosio e fruttosio, acqua, zucchero, amidi modificati di mais, umidificanti: glicerolo, acidificanti: acido citrico e acido lattico, coloranti: carbonato di calcio e caroteni, stabilizzanti: E-46C, E-46E e gomma di xanthan, aroma, conservanti: E-202e sale], farina di frumento, grasso vegetale(palma), zucchero, uovo, oli vegetali (girasole, soia) in prop.variabile, sale, conservanti:E-202, aromi,coloranti: caroteni. ALLERGENI: glutine, soia. Può contenere tracce di frutta a guscio, latte, sesamo e/o prodotti derivati .	Crema di cacao (46%)[zucchero, olio vegetale(palma), cacao magro in polvere (15%)*, emulsionanti: lecitina di soia e aroma], farina di frumento, grasso vegetale(palma), zucchero, uovo, copertura speciale con grassi vegetali (3%)[zucchero, grassi vegetali(palma, palmisti) in prop.variabile, cacao magro in polvere(16%)* emulsionanti: lecitina di soia e aroma], oli vegetali(girasole, soia) in prop.variabile, sale, conservanti: E-202, aromi e coloranti: caroteni. (*) % espressa per l'ingrediente composto. ALLERGENI: glutine, soia. Può contenere tracce di frutta a guscio, latte, sesamo e/o prodotti derivati .	
CREMA	VALORI NUTRIZIONALI (100g)	CACAO
Valore energetico: kcal 371 – kJ 1556 Proteine: 3,2g Carboidrati: 56g (di cui zuccheri 3g) Grassi : 14g (di cui saturi 7,6g) Fibra : 4,0g Sale: 0,48g	Valore energetico: kcal 529 – kJ 2204 Proteine: 5g Carboidrati: 51g (di cui zuccheri 32g) Grassi : 33g (di cui saturi 16g) Fibra : 3,9g Sale: 0,4g	
VALORI MICROBIOLOGICI	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
E. Coli : assenza (ufc/g) Salmonella: assenza (ufc/25g) Staphilococcus aureus: assenza (ufc/0,1g)	Sapore: dolce, tipico della sfoglia e crema o cioccolato, assenza di rancidità e/o sapori anomali Consistenza: morbida il cannolo crema, più croccante il cannolo cacao Colore: marroncino chiaro della sfoglia, internamente giallo per la crema e marrone scuro per cacao. Forma: cilindrica	
Parametri etichettatura / logistici		
Shelf life: 4 mesi dalla data di produzione (si garantiscono 2/3 della shelf life alla consegna); T.M.C. e LOTTO: indicati sulla confezione. Modalità di conservazione: conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto Produttore: Dulcesol - Spagna		
Confezione: peso: 62g x crema/ 70g x cacao Dimensioni: (16 alt. x 5 largh x 3 prof.)cm (per spirale singola nel vending) Cartone: 36pz Dimensione crt: (38,5 lung x 26 largh x 11,5 altezza)cm – peso cartone: 2,5kg ca Pallet: 171 crt (9 crt/strato) - peso pallet 450 kg ca – pallet Eur-Epal 80 x 120 cm		
CREMA	Cod.EAN confez: 8056732091788	cod DUN 14 crt: 18056732091785
CACAO	Cod.EAN confez: 8056732091801	cod DUN 14 crt: 18056732091808

Conformità	Reg.CE 852/2004 -178/2002 – 10/2011, D.L. 193/2007 - L.88/2009 – Reg.Ue 1169/2011(escluse produzioni antecedenti al 13/12/14 come da art.54 e 55 del Regolamento)
-------------------	---

Dispensa ZANIBONI srl tel.0521.256713 e-mail: info@dispensazaniboni.it – www.dispensazaniboni.it (data ultima rev: 18/05/2016)