

I.D.C. S.r.l. Via A. Russello, 4 90044 Carini (PA) Tel. 091 8680646 www.dolcecarollo.it		Codice:	ST021
		Revisione n°	04 del 21/12/2022
		Data emissione scheda:	
	SCHEMA TECNICA	03/03/2014	
			

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/ DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ DESCRIÇÃO DO PRODUTO	
CODICE ARTICOLO	PF0024
DENOMINAZIONE DI VENDITA / NOMBRE DE VENTAS / NOME DE VENDAS	CREMA DI RICOTTA IN SAC A POCHE
MARCHIO / NOMBRE DE LA MARCA / MARCA	Dolce Carollo
CODICE EAN 13	8028631012393
DESCRIZIONE MERCEOLOGICA / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Prodotto dolciario surgelato / Producto de confitería congelado/ Produto de confeitaria congelado
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/ DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Ricotta zuccherata / Queso cottage endulzado / Queijo cottage adoçado.

INGREDIENTI
Ricotta fresca ovina 67% (siero di LATTE e LATTE ovino pastorizzati, sale), zucchero semolato 33%.

INGREDIENTES
Ricota de oveja fresca 67% (suero y LECHE de oveja pasteurizada, sal), azúcar granulada 33%.

INGREDIENTES

Ricotta fresca de ovelha 67% (soro e **LEITE** de ovelha pasteurizado, sal), açúcar granulado 33%.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / MÉTODOS DE CONSERVACIÓN / MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO

NEL CONGELATORE / EN EL CONGELADOR / NO CONGELADOR:	
****O*** (-18°C)	VEDI DATA CONSIGLIATA / VER FECHA RECOMENDADA / VER DATA RECOMENDADA
** (-12°C)	1 MESE / 1 MES / 1 MÊS
* (-6°C)	1 SETTIMANA / 1 SEMANA / 1 SEMANA
NELLO SCOMPARTO GHIACCIO	3 GIORNI / TRES DÍAS / TRÊS DIAS
IN FRIGORIFERO	1 GIORNO / 1 DÍA / 1 DIA

MODALITA' DI CONSUMO / FORMA DE CONSUMO / FORMA DE CONSUMO.

Scongelare il prodotto in frigorifero a +4°C per circa 24 ore. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, ma conservato in frigo a +4°C e consumato entro 48 ore. /
Descongelar el producto en el frigorífico a +4°C durante unas 24 horas. Una vez descongelado, el producto no debe volver a congelarse, sino conservarse en el frigorífico a +4°C y consumirse en un plazo máximo de 48 horas. /
Descongele o produto no frigorífico a +4°C durante cerca de 24 horas. Depois de descongelado, o produto não deve ser recongelado, mas conservado no frigorífico a +4°C e consumido no prazo de 48 horas

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS /
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETTO / APARIENCIA / APARÊNCIA	GRADEVOLE / AGRADABLE/ PRAZEROSO
COLORE / COLOR / COR	BIANCO / BLANCO / BRANCO

ODORE / OLOR / ODOR	TIPICO DELLA SCORZA DI CANNOLO E CREMA DI RICOTTA / TÍPICO DE LA CREMA DE ZEST DE CANNOLO Y RICOTTA / CASCA TÍPICA DE CANNOLO E CREME DE RICOTTA.
SAPORE / SABOR / GOSTO	TIPICO DELLA RICOTTA / TÍPICO DE LA RICOTA/ TÍPICO DE RICOTTA
CONSISTENZA / CONSISTENCIA / CONSISTÊNCIA	CREMOSA / CREMOSO

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE / INFORMACIÓN SOBRE COMPONENTES ALÉRGICOS / INFORMAÇÕES SOBRE COMPONENTES ALÉRGICOS (Allegato III bis della Direttiva 2003/89 CE del 10/11/2003)		
TIPO ALLEGERGENE / TIPO DE ALÉRGENO / TIPO ALEGERGENO	Presenza / Presencia / Presença	Tracce / Pistas / Faixas
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) / Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) / Cereais contendo glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou suas cepas hibridizadas)		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Mariscos y productos de marisco / Mariscos e produtos à base de marisco .		
Uova e prodotti a base di uova / Huevos y ovoproductos / Ovos e ovoproductos		X
Pesce e prodotti a base di pesce / Pescado y productos pesqueros / Peixes e derivados		
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Maní y productos de maní / Amendoim e derivados de amendoim		
Soia e prodotti a base di soia / Soya y productos de soya / Soja e derivados		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) / Leche y productos lácteos (incluida la lactosa) / Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)	X	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati / Frutos secos (almendras, avellanas, nueces comunes, anacardos, pecanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Queensland) y productos derivados / Nozes (amêndoas, avelãs, nozes comuns, castanha de caju, noz-pecã, castanha do Brasil, pistache, castanha do Queensland) e produtos derivados		X
Sedano e prodotti a base di sedano / Apio y productos de apio /Aipo e produtos de aipo.		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Semillas de sésamo y productos de semillas de sésamo / Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo		
Senape e prodotti a base di senape / Mostaza y productos a base de mostaza / Mostarda e produtos à base de mostarda		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg espressi come SO2 / Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg expresados como SO2 / Dióxido de enxofre e solfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg expressos como SO2		

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M. / MODIFICACIONES GENÉTICAS O.G.M. / MODIFICAÇÕES GENÉTICAS O.G.M.
PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 8929/2003 E 8930/2003 / PRODUCTO LIBRE DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS SEGÚN REGLAMENTO CE 8929/2003 Y 8930/2003 / PRODUTO LIVRE DE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS DE ACORDO COM A REGULAÇÃO CE 8929/2003 E 8930/2003

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / INFORMACIÓN NUTRICIONAL / INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.		
VALORI MEDI / VALORES PROMEDIO / VALORES MÉDIOS	per 100g	
Valore Energetico / Valor energético / valor energético		
Kcal	234	
KJ	981	
Grassi (gr) / Grasa (gr) / Gordura (gr)	7,7	
di cui acidi grassi saturi (gr) / de los cuales ácidos grasos saturados (gr) / dos quais ácidos graxos saturados (gr)	4,9	
Carboidrati (gr) / Carbohidratos (gr) / Carboidratos (gr)	36	
Zuccheri (gr) / Azúcares (gr) / Açúcares (gr)	34	
Proteine (gr) / Proteína (gr) / Proteína (gr)	6,3	
Fibre (gr) / Fibras (gr) / Fibras (gr)	0	
Sale (gr) / Sal (gr) / Sal (gr)	0,14	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS				
Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. Riferimenti R CE 2073/2005; R CE 853/2004; R CE 852/2004				
Parametro / Parámetro / Parâmetro	m	M	Valori ottenuti / Valores obtenidos / Valores obtidos	Metodica / Metódico / Metódico
Carica batterica mesofita	10.000	100.000	< 10.000	ISO 4833:2004
Coliformi totali (30°)	10.000	100.000	< 10.000	ISO 4832:2006

Staphylococcus aureus	10	100	< 10	EN/ISO 6888-1:2004
Stafilococchi coagulasi-positivi	100	1.000	<100	EN/ISO 6888-1:2004
E. Coli	100	1.000	< 100	ISO 16649-2:2001
Salmonella	Assente	Assente	Assente	UNI EN/ISO 6579: 2008
Lysteria monocytogenes	Assente	Assente	Assente	UNI EN/ISO 11290-1:2005

FASI PROCESSO PRODUTTIVO / FASES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN / FASES DO PROCESSO DE PRODUÇÃO
Dosaggio Ingredienti / Dosis Ingredientes / Ingredientes de Dosagem
Lavorazione impasti / Procesamiento de masa / Processamento de massa
Formatura prodotto / formación de productos / formação do produto
Abbattimento di temperatura a -35°C al cuore per mezzo del tunnel di surgelazione / Bajada de temperatura a -35°C en el núcleo mediante el túnel de congelación / Redução de temperatura para -35°C no núcleo por meio do túnel de congelamento
Confezionamento / embalaje / Embalagem
Imballo / embalaje / embalagem
Stoccaggio in cella frigorifera a -18/ -20°C / Almacenamiento en cámara frigorífica a -18/ -20°C / Armazenamento em câmara fria a -18/ -20°C

CONTROLLO DELLA QUALITA' / CONTROL DE CALIDAD / CONTROLE DE QUALIDADE
H.A.C.C.P. - l'intero processo produttivo è sotto controllo tramite un sistema HACCP secondo la direttiva 852/04 CE e 853/04 CE / H.A.C.C.P. - todo el proceso de producción está bajo control a través de un sistema HACCP según las directivas 852/04 CE y 853/04 CE / H.A.C.C.P. - todo o processo de produção está sob controle através de um sistema HACCP de acordo com as diretivas 852/04 CE e 853/04 CE
Rintracciabilità - conforme al regolamento n° 178/2002 CE (art. 18 e 19), norma UNI 11020:2002 / Trazabilidad - conforme al reglamento n° 178/2002 CE (art. 18 y 19), norma UNI 11020:2002 / Rastreabilidade - em conformidade com o regulamento n° 178/2002 CE (art. 18 e 19), norma UNI 11020:2002
Bollo Sanitario della I.D.C. Srl n° IT 19/649 CE rilasciato dall'ASP n. 6 e dall' Assessorato Regionale alla Sanità di Palermo. / Sello sanitario del I.D.C. Srl n° IT 19/649 CE emitido por la ASP n. 6 y por la Secretaría Regional de Salud de Palermo / Selo de saúde do I.D.C. Srl n° IT 19/649 CE emitido pela ASP n. 6 e pela Secretaria Regional de Saúde de Palermo.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE FISICHE - DIMENSIONE - COMPOSIZIONE / CARACTERÍSTICAS CUALITATIVAS FÍSICAS - TAMAÑO - COMPOSICIÓN / CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUALITATIVAS - TAMANHO - COMPOSIÇÃO	
PESO SINGOLO PEZZO / PESO DE UNA SOLA PIEZA / PEÇA DE PEÇA ÚNICA	750 g
UNITA' DI VENDITA / UNIDAD DE VENTA / UNIDADE DE VENDA	Cartone
N. PEZZI PER CONFEZIONE / N. PIEZAS POR PAQUETE / N. PEÇAS POR EMBALAGEM	6
N. CONFEZIONI PER U.V.E. / N. ENVASES PARA UVA / N. EMBALAGENS PARA UVAS	1
N. PEZZI PER U.V.E. / N. PIEZAS PARA UVA / PEDACOS PARA UVAS	N. 6

PESO NETTO U.V.E. / PESO NETO DE UVAS / PESO LÍQUIDO DAS UVAS	4.500 g ca.
--	-------------

IMBALLO PRIMARIO	Sac a poche
-------------------------	-------------

IMBALLI / EMBALAJE / EMBALAGEM	
TIPO IMBALLO / TIPO DE EMBALAJE / TIPO DE EMBALAGEM	Scatola in cartone ondulato tipo F5
TIPO CARTONE / TIPO CARTÓN / DE CARTÃO	TIPO BKB SE KB 484
LUNGHEZZA / LONGITUD / COMPRIMENTO	381 mm
LARGHEZZA / LONGITUD / COMPRIMENTO	247 mm
ALTEZZA / ALTURA / ALTURA	80 mm
SPESSORE / GROSOR / GROSSURA	3 mm
PESO	170 g
PESO LORDO U.V.E. / PESO BRUTO DE U.V.E.	4.700 g

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE / ESQUEMA DE PALETIZACION / ESQUEMA DE PALETIZAÇÃO			
N. U.V.E. PER STRATO / N.U.V.E. POR CAPA / N.U.V.E. POR CAMADA	9	TIPO PALLET / TIPO DE PALETA / TIPO DE PALETE	80 x 120
N. STRATI PER PALLET / N. CAPAS POR PALETA / N. CAMADAS POR PALETE	15	ALTEZZA PALLET / ALTURA DE PALETA / ALTURA DO PALETE	14 cm
N. U.V.E. PER PALLET / N.U.V.E. PARA PALETA / N.U.V.E. PARA PALETE	135	PESO NETTO PALLET / PESO NETO DE LA PALETA / PESO LÍQUIDO DO PALETE	21 kg
N. PEZZI PER U.V.E. / N. PIEZAS PARA UVA / N. PEDAÇOS PARA UVAS	1	ALTEZZA TOTALE STRATI / ALTURA TOTAL DE LA CAPA / ALTURA TOTAL DA CAMADA	120 cm ca.

N. PEZZI PER PALLET / N. PIEZAS POR PALET / N. PEÇAS POR PALETE	135	ALTEZZA TOTALE PEDANA / ALTURA TOTAL PLATAFORMA ALTURA TOTAL DA PLATAFORMA	134 cm ca.
		PESO COMPLESSIVO PEDANA / PESO TOTAL DE LA PLATAFORMA / PESO TOTAL DA PLATAFORMA	655,5 kg ca.

R.A.Q.	Dott.ssa R. Cannatella	qualitycontrol.idc@gmail.com
--------	------------------------	------------------------------

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita: le informazioni riportate, circa le caratteristiche chimico-fisiche e la formulazione del prodotto, trattandosi di una lavorazione del tutto artigianale , devono ritenersi indicative e non impegnative.