



Ingredienti	Crema di Ricotta, Farina Tipo"00", Zucchero, Strutto, Acqua e Lievito Naturale.
Sfoglia	Farina Tipo "00", Zucchero, Strutto, Acqua, Lievito Naturale.
Ripieno	Crema di ricotta.

Proprietà strutturali e sensoriali del prodotto	Gusto	Gradevole
	Colore	All'esterno presenta un colore giallo oro; All'interno presenta un colore bianco neve
	Odore	Tipico

Caratteristiche microbiologiche	Parametri	
	Conteggio delle colonie aerobiche a 30°C	<
E. Coli	<	10 U.F.C./g
Coliformi a 30°C	<	10 U.F.C./g
Muffe e lieviti	<	10 U.F.C./g
Stafilococchi coagulasi positivi	<	10 U.F.C./g
Salmonella spp	Assente	in 25 g
Listeria spp	Assente	in 25 g

Caratteristiche chimiche ed informazioni nutrizionali	Parametri	Valori medi alla produzione per 100 g di prodotto
	Umidità	38,75
	Ceneri	0,62
	Proteine	6,23
	Grassi	11,71
	di cui acidi grassi saturi	8,97
	Carboidrati	40,6
	di cui Zuccheri	11,1
	Sale	0,21
Valore nutrizionale medio	310,71 Kcal (1298,77 Kj)	

Ingredienti di cui all'Allegato 3bis della Direttiva 2003/89/CE del parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 (ALLERGENI)

Lista Allergeni	Presente nel prodotto fornito	Presente nello stabilimento di produzione
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Uova e prodotti derivati	Può contenere tracce	SI
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	Può contenere tracce	NO
Soia e prodotti derivati	Può contenere tracce	NO
Latte e prodotti derivati, incluso lattosio	SI	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	Può contenere tracce	SI
Sedano e prodotti derivati	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

VITA DEL PRODOTTO (TEMPI DI CONSERVAZIONE)

16 mesi dalla data di confezionamento alla temperatura inferiore a -18°C;

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Condizioni di stoccaggio	Temperatura
Alla produzione	+0°C + 4°C
Trasporto	< -18 °C
Immagazzinamento	< -18 °C
Dopo scongelamento	+0°C + 4°C

Informazioni logistiche

Caratteristiche della confezione	Il prodotto finito viene confezionato all'interno di sacchetti in cellofan per uso alimentare e immessi in scatole di cartone conformi alla vigenti normative sui contenitori ed imballaggi per uso alimentare.
Formati e porzionature	Pezzature da 50g, 120g
Unità di vendita	Confezioni da 6 kg
Misure cartone	330 mm x 250mm x 155 mm

Pedana celofanata

Numero cartoni	Disposizione	Misura pedana	Peso lordo	Peso netto
90	Base 10 X 9 File	1200mm x 800mm x 145mm	575 kg	540 kg

Nota bene: i pesi indicati sono riferiti a valori medi e sono sensibili di variazioni

Stabilimento

C.da Messer Rinaldo/Cappuccini
S.S. 576 Naro(AG)
tel./fax +39 0922 956565
Info@milbrut.com
www.milbrut.com

Ufficio Vendite Alessio Milazzo

tel. +39 0922 1838265
mob. +39 340 3268027
alessio@milbrut.com

Export sales manager: Cav. Franco Brutto

116, King's Cross Road WC1X 9DS London
tel. +44 0207 2784240
franco@milbrut.com