

**SCHEDA TECNICA****TOCCHETTI DI CREMA DOLCE**

Marchio

L'ASCOLANA

Cod: 20051

Data: 09/09/2025

Prodotto : **TOCCHETTI DI CREMA DOLCE**Denominazione di vendita : **TOCCHETTI DI CREMA DOLCE SURGELATI**

Prodotto e confezionato da L'Ascolana Srl nello stabilimento di Zona Industriale Campolungo II Fase 63100 Ascoli Piceno ITALIA Tel.: 0736 403437 Fax 0736 226540 www.lascolana.com E-mail info@lascolana.com
Bollo Cee IT 2046L UE

Ingredienti : Crema pasticceria 60% (**latte** vaccino in polvere reidratato, farina di **grano** tenero tipo "00", zucchero, **uova** pastorizzate, buccia di limone, aroma: vanillina), salsa impanante (acqua, farina di mais, farina di **frumento**, amido di mais, olio di semi di girasole, **uova** pastorizzate, sale, agenti lievitanti: bicarbonato acido di sodio E500(ii), difosfato disodico E450(i)), semilavorato per impanatura (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra, sale, paprika), farina di **grano** tenero tipo "0". Può contenere tracce di **sedano, soia, metabisolfito di sodio, pesce, molluschi, crostacei, senape, pistacchio, semi di sesamo**.

Informazioni sulle componenti allergeniche (Allegato II Reg. 1169/2011)

TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e derivati	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x
Uova e prodotti a base di uova	x	
Pesce e prodotti a base di pesce		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	x	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x
Senape e prodotti a base di senape		x
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		x
Lupino e prodotti a base di lupino		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x

Modificazioni genetiche O.G.M. Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati ai sensi de Regolamento CE 1829/2003 e 1830/2003

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia 814 kJ 193 kcal
Grassi 6,0 g
di cui acidi grassi saturi 2,8 g
Carboidrati 24,0 g
di cui zuccheri 9,3 g
Fibre 1,7 g
Proteine 10,0 g
Sale 0,15 g

Conservazione: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 h.

Modalità di conservazione: Nel congelatore **** o *** -18°C entro data indicata ; ** -12°C un mese; * -6°C una settimana; nello scomparto del ghiaccio (-3°C) 3 gg.; nel frigorifero un giorno.

Durata: se correttamente conservato il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche qualitative per un periodo di 18 mesi.

Modalità di preparazione - In friggitrice : versare i tocchetti di crema, ancora surgelati, in abbondante olio bollente (180°C) e lasciare friggere 3 minuti circa fino a che appariranno ben dorati. Togliarli dall'olio e lasciarli asciugare su carta assorbente. In padella : scaldare in una padella un po' di olio, versare i tocchetti di crema ancora surgelati e cuocerli a fuoco moderato per 3 minuti circa, rigirandoli spesso fino ad ottenere una perfetta doratura.

DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.

Destinazione d'uso: Adatto a tutte le categorie, ad eccezione dei soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno o più componenti evidenziati in grassetto.

Requisiti Microbiologici	Parametri	Limiti		
	Carica Mesofila totale	≤ 2 x 10 ⁶	ufc/gr	
	Escherichia coli	≤ 10 ²	ufc/gr	
	Stafilococchi coag. Pos	≤ 10 ²	ufc/gr	
	Salmonella spp	Assente/25 g		
	Listeria monocytogenes	≤ 100	ufc/gr	
Caratteristiche organolettiche	Colore: giallo-arancio	Sapore: crema pasticcera	Gusto: delicato	
Aspetto: cubetti				
Informazioni al consumatore: Dall'abbinamento dell'arte pasticcera e delle tradizioni culinarie Picene nasce un prodotto unico nel panorama gastronomico marchigiano. I Tocchetti di crema dolce o Cremini si ottengono dal raffreddamento della sana e genuina crema pasticcera tagliata a dadini per poi essere infarinati, passati nell'uovo ed impanati. Vanno consumati previa veloce cottura nell'olio bollente. Per il loro gusto delicato e raffinato sono indicati come contorno al fritto misto o come sfizioso snack.				
Pezzi al Kg: 70/75 circa				

Funzione	Redatta e verificata da Assicurazione e Controllo Qualità	Approvata da Nadia Sciamanna
Firma		