

 	SCHEMA TECNICA	TOCCHETTI DI CREMA DOLCE
	Marchio L'ASCOLANA	Cod: 20051
		Data: 19/06/2023

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 CE			
Ingredienti : Crema pasticcera 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 .			
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		