



PRODOTTI E SEMILAVORATI SURGELATI
DOLCI E SALATI

Sede legale e produttiva: Via Ingegno z.i. snc 84087 Sarno- Salerno
Tel.: 081-5136466-965230 fax 081-967980
P.IVA: 02766621219
www.arcasrl.com e-mail:info@arcasrl.com

SPECIFICA PRODOTTO	Codice CO5	rev .12 del 09/01/2026
CONCHIGLIA FARCITURA CREMA NOCCIOLA		

Nome commerciale	Conchiglia farcitura crema nocciola.				
	<i>Senza grassi idrogenati.</i>				
Descrizione prodotto	Prodotto da forno crudo, surgelato, pronto da cuocere decorato con scaglie di cioccolato in superficie. Prodotto semilavorato per uso professionale.				
Ingredienti	Farina di GRANO tenero, acqua, margarina (oli e grassi vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionante (E471), correttore di acidità (E330), aromi, colorante (betacarotene)), zucchero invertito (zucchero, acqua), sale, coadiuvante (lievito madre essiccato in polvere (farina di FRUMENTO , acqua), farina di FRUMENTO , enzimi (FRUMENTO)), malto (estratto di malto (malto d' ORZO , acqua), enzimi (contengono farina di GRANO tenero)), lievito secco disattivato, aroma. Farcitura: crema alla nocciola 20 % (zucchero, oli e grassi vegetali (girasole, soia, colza, palma), cacao magro in polvere, LATTOSIO , amido di mais, NOCCIOLE [2%], emulsionante (E322 lecitina di SOIA), aroma). Decorazione: codette di zucchero e cacao (zucchero, amido di riso, cacao magro 10/12, amido di frumento gluten free, sciroppo di glucosio, agente di rivestimento: cera carnauba (E903)), zucchero invertito (zucchero, acqua).				
Shelf life	12 mesi dalla data di confezionamento, da consumarsi preferibilmente entro la data riportata in etichetta.				
Modalità di conservazione e trasporto	Nello scomparto a T <-18°C (***): consumare entro la durabilità minima prevista. Nello scomparto a T <- 12 °C (**): consumare entro un mese. Nello scomparto a T <- 6 °C (*): consumare entro una settimana. Nello scomparto a T 0-4 °C: consumare entro 48 ore. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.				
Modalità d'uso	Cuocere ancora surgelato in forno pre-riscaldato a 170°C per circa 26 minuti.				
Imballaggio primario	busta trasparente in Hdpe alta densità (conforme a Dir 82/711/CEE, Reg. UE 10/2011)				
Imballaggio secondario	Cartone Kraft marrone.Composizione: KBFFUSK/32262/EB;Dimensione:39x25x24				
Peso al pezzo g	100 c.a.				
N. di pezzi nel cartone	45				
Peso netto kg	4.5 c.a.				
Etichetta	autoadesiva sul cartone, senza difetti, esatta, conforme alla legislazione vigente, con indicazione del prodotto, ingredienti e modalità d'uso, peso netto, codifica.				
Schema di Pallettizzazione	Ct x St	Str x Plt	Ct x Plt	H Plt	Codice EAN
	9	11	99	190	8032584212960
Profilo organolettico e sensoriale	Prodotto in pasta sfoglia a forma di conchiglia con scanalature in superficie. Colore bianco paglierino, odore tipico.				

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

CBT – Conta Batterica Totale	< 10 ⁶ UFC/gr.	Salmonella	Assente in 25 gr.
Coliformi totali	< 10 ³ UFC/gr.	Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr.
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ² UFC/gr.	Muffe	< 10 ³ UFC/gr
Escherichia Coli	< 10 ² UFC/gr.	Lieviti	< 10 ³ UFC/gr
Bacillus Cereus	< 5x10 UFC/gr.		
Analisi effettuate a campione presso un laboratorio esterno riconosciuto dalla Reg. Molise ed accreditato ACCREDIA			
I parametri microbiologici sono da considerarsi puramente indicativi in quanto il prodotto deve essere consumato previa cottura.			



PRODOTTI E SEMILAVORATI SURGELATI
DOLCI E SALATI

Sede legale e produttiva: Via Ingegno z.i. snc 84087 Sarno- Salerno
Tel.: 081-5136466-965230 fax 081-967980
P.IVA: 02766621219
www.arcasrl.com e-mail:info@arcasrl.com

SPECIFICA PRODOTTO	Codice C05	rev .12 del 09/01/2026
CONCHIGLIA FARCITURA CREMA NOCCIOLA		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Energia = 1559 kJ / 372 Kcal	Fibre 1,9 g
Grassi 18,5 g (di cui saturi 12,3 g)	Proteine 1,9 g
Carboidrati 44,4g (di cui zuccheri 10,2 g)	Sale 0,61 g
Valori medi e riferiti a 100 g di prodotto tal quale	

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (DIR.2003/89/CE e successive modifiche)

ALLERGENE	PRESENTE	ASSENTE	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali contenenti glutine e derivati.	■		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		■	
Uova e prodotti a base di uova			■
Pesce e prodotti a base di pesce		■	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		■	
Soia e prodotti a base di soia	■		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	■		
Frutta con guscio e prodotti derivati.	■		
Sedano e prodotti a base di sedano			■
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			■
Senape e prodotti a base di senape			■
An. solforosa e solfiti in conc. sup. a 10mg/kg (SO ₂)		■	
Lupino e prodotti a base di lupino		■	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		■	

INFORMAZIONI SU OGM

Sulla base delle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, vi informiamo che i nostri prodotti sono fuori dal campo di applicazione dei REG. CE n.1829/2003 e 1830/2003 relativo alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati.

Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

INFORMAZIONI AZIENDALI

BOLLO CE N.	IT 9-3171/L			
CERTIFICAZIONI	UNI EN ISO 14001:2015	IFS	VEGAN	RSPO
DATA PRIMA EMISSIONE	07/07/2023	13/06/2025	21/01/2022	26/12/2025
ENTE CERTIFICATORE	SGS ITALIA S.P.A	SGS	ICEA	SGS