



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 CO2	rev .11 del 09/01/2026
CONCHIGLIA FARCITURA PANNA LATTE		

Nome commerciale	Conchiglia farcitura panna latte.			
	Senza grassi idrogenati.			
Descrizione prodotto	Prodotto da forno crudo, pronto da cuocere, surgelato. 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 al latte 25% (acqua, zucchero, LATTE scremato in polvere, sciroppo di glucosio, amido modificato, BURRO concentrato, PANNA , addensanti: carbossimetilcellulosa, conservanti: sorbato di potassio; emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; sale, aromi). Decorazione: zucchero semolato, 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
	9	11	99	190
Codice EAN 8032584212953				
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.			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Energia = 1417 kJ / 339 Kcal	Fibre 1,2 g
Grassi 19,7 g (di cui saturi 12,8 g)	Proteine 6,4 g
Carboidrati 33,4 g (di cui zuccheri 13,6 g)	Sale 0,58 g
Valori medi e riferiti a 100 g di prodotto tal quale	



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 CO2	rev .11 del 09/01/2026
CONCHIGLIA FARCITURA PANNA LATTE		

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