



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 CO28	rev .12 del 09/01/2026
CONCHIGLIA FARCITURA PANNALATTE E AMARENA		

Nome commerciale	Conchiglia farcitura pannalatte e amarena			
	<i>Senza grassi idrogenati</i>			
Descrizione prodotto	Prodotto da forno crudo, surgelato, pronto da cuocere, decorato con codette di zucchero bianco e rosa. 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 20%: pannalatte 10% (acqua, zucchero, LATTE scremato in polvere, sciroppo di glucosio, amido modificato, BURRO concentrato, PANNA , addensanti: E466; conservanti: E202; emulsionanti: E471; sale, aromi.), visciola di amarena 10% (visciole (38%); saccarosio; sciroppo di glucosio-fruttosio; colorante: CARAMELLO SOLFITO CAUSTICO E150b; gelificante: pectina; correttore di acidità: acido malico E296; conservante: sorbato di potassio E202; aroma.). Decorazione: codette bianche (zucchero, amido di riso, sciroppo di glucosio, amido di frumento gluten free, agente lucidante: E903 cera carnauba), codetta rossa (zucchero, amido di riso, sciroppo di glucosio, amido di frumento gluten free, cera carnauba (E903) , concentrati vegetali colorati rosso: ravanella, limone, ribes nero B.), 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
Profilo organolettico e sensoriale	Codice EAN 8032584212984 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 CO28	rev .12 del 09/01/2026
CONCHIGLIA FARCITURA PANNALATTE E AMARENA		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Energia = 1402 kJ / 336 Kcal	Fibre 1,7 g
Grassi 19,9 g (di cui saturi 12,7 g)	Proteine 6,0 g
Carboidrati 34,3g (di cui zuccheri 14,2 g)	Sale 0,58 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