

**CASA BERTINI**

Via F. Principe (già via Asmara) 21/25 | 87100 Cosenza | Italy

Web Site

www.casabertininternational.com

**Export dpt**

Phone: (+39) 339 7616736

Email: export@casabertininternational.com

CREMOTTI DI CEDRO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:

CREMOTTI DI CEDRO

DENOMINAZIONE DI VENDITA:

Frutta candita ricoperta con cioccolato.

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA:

Bertini Group srls - Via F. Principe N. 25 - 87100 Cosenza - ITALIA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Cedri canditi tritati e amalgamati con liquore, ricoperti con cioccolato extra fondente.

DESTINAZIONE:

Il prodotto può essere destinato a tutti i consumatori senza particolari problemi, con esclusione di determinate patologie (diabete).

INGREDIENTI:

Cedro (75%), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: E330 Ac. Citrico. Conservanti: E220 Anidride Solforosa (come residuo).

Aroma Lacrime D'oro (70% VOL.).

Nella ricopertura (25%): massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale. (Cacao min. 62%).

Titolo Alcolimetrico Volumico 0,06 %.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE MATERIE PRIME:

Il prodotto è composto da Cedri canditi tritati e dal liquore "Aroma Lacrime D'Oro" e cioccolato nella copertura. Le materie prime arrivano dall'Italia ad eccezione del cioccolato di provenienza belga.

Vengono periodicamente controllate secondo il nostro piano HACCP.

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO:

La preparazione dei **Cremotti di Cedro** avviene con passaggi semi- automatici. La pasta di cedro candita viene amalgamata con il liquore in una impastatrice di acciaio Inox. Successivamente inserita in una colatrice che la taglia in quadrati piccoli i quali cadono direttamente su un nastro trasportatore (rete in acciaio Inox) che li fa avanzare sino a giungere sotto una cascata di cioccolato liquido (extra fondente) che ricopre il prodotto. Avanzando ancora passano in un tunnel frigorifero. All'uscita i Cremotti di Cedro oramai freddi vengono confezionati manualmente in una vaschetta alimentare, pesati e sigillati con un PVC alimentare che ne mantiene inalterata la fragranza, infine la vaschetta viene inserita nell'apposito astuccio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO

I Cremotti di Cedro si presentano di forma quadrata con copertura di cioccolato.

COLORE

Marrone, colore tipico del cioccolato extra fondente.

ODORE

Delicato, il tipico odore del cedro, mescolato al liquore e al cioccolato extra fondente.

SAPORE

Al gusto di cedro e di cioccolato extra fondente.

CONSISTENZA

Solida esternamente per la presenza della copertura, delicata e morbida internamente.

FORMA E DIMENSIONI (MEDIE)

Forma quasi quadrata. Dimensione del cremotto in cm. 2,6 x 2,8 x h. 0,8.

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE EUROPEA / VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO:

Valore Energetico	Kjoule	1599
Valore Energetico	Kcal	380
Grassi	gr.	10,3
di cui acidi grassi saturi	gr.	6,2
Carboidrati	gr.	67,5
di cui zuccheri	gr.	57,5
Fibre	gr.	5,2
Proteine	gr.	1,8
Sale	gr.	0,38

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta di migrorganismi a 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2013	9,0 E+01	UFC/g
Conta di Escherichia Coli <i>β-glucuronidasi positivo</i>	ISO 16649 -2:2001	< 10	UFC/g
Conta di Stafilococchi <i>Coagulasi-positivi</i>	UNI EN ISO 6888-1:2004	< 10	UFC/g
Ph	ISO 11289:1993	5,67	Unità di pH
Conta di Muffe	ISO 21527-1:2008	<10	UFC/g
Conta di Lieviti	ISO 21527-1:2008	<10	UFC/g
Ricerca di Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579-1:2017 (escluso p.9.5.6)	assente	in 25 gr

UNITÀ DI MISURA:

Confezione mediamente composta da 32/34 pz. (le variazioni dei pz. sono legate allo spessore dei cremotti).

MODALITÀ E DURATA DELLA CONSERVAZIONE:

Il prodotto deve essere mantenuto a temperatura compresa fra 4 e 18° C. In condizioni normali di temperatura e umidità il prodotto può essere conservato per 12 mesi.

LOTTO DI PRODUZIONE:

Il lotto di produzione è formato da una L, da 2 numeri e da una lettera.

La L sta per lotto.

I due numeri identificano il giorno di produzione.

La lettera identifica la tipologia del prodotto.

CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO:

Il prodotto viene inserito in una vaschetta in PVC accoppiato metalizzato, avvolta da un film di polipolipropilene coestruso.

La vaschetta è inserita in un astuccio la cui etichettatura è stampata sul fondo.

L'astuccio è di forma rettangolare, le dimensioni in cm. sono: 19 x 16 x h. 3,4.

IDONEITÀ ALIMENTARE:

I materiali di confezionamento sono conformi a tutte le leggi vigenti in materia in Italia e in UE.

IMBALLO:

Tipo di imballo	cartone
N. pezzi per cartone	28
Composizione del bancale	vedi schede tecnico-logistiche