

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 00 Rev.: 0 del 16.01.20
	Oggetto: Caruso vuoto 85g	Pagina 1 di 2 Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto dolciario da forno congelato, di forma lunata, costituito da un impasto di pasta lievito naturale, glassato e sfogliato dopo cottura.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, margarina vegetale (grasso vegetale: palma, acqua, olio vegetale: girasole, sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; aromi, correttori di acidità: acido citrico;), acqua, zucchero, lievito di birra, **UOVA**, **GLUTINE di FRUMENTO**, sale, lievito naturale (farina di **GRANO** tenero tipo "0"), **BURRO**, proteine del **LATTE**, **LATTE** scremato in polvere, aromi, colorante: betacarotene; emulsionante: E472e (colza); agente antiagglomerante: E170; destrosio, olio di colza, antiossidante: E300; enzimi, stabilizzante: E953; sciroppo di glucosio, agente gelificante: E406; acidificante: E330; conservante: E202. Può contenere **SOIA**, semi di **SESAMO**, **FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, MANDORLE)**.

Caratteristiche microbiologiche

Enterobacteriaceae	< 1000 Ufc/g
Escherichia Coli	< 10 Ufc/g
Muffe	< 100 Ufc/g
Staphilococchi coagulasi positiva	< 100 Ufc/g
Listeria monocytogenes	assente/25 g
Salmonella	assente/25 g

Caratteristiche nutrizionali (contenuto medio in 100 g di prodotto)

Energia	372 kcal/ 1 554 kJ
Grassi totali	22 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	12 g
Carboidrati	36 g
<i>di cui zuccheri</i>	9 g
Fibre	0,9 g
Proteine	7,2 g
Sale	0,59 g

Caratteristiche fisiche

Caruso vuoto 85g
85g x 45 pezzi. Peso netto: 3825 g
Codice Acquaviva: GC0050; Codice EAN: 8014240204236

Imballo

Scatola di cartone ondulato (doppia onda) contenente sacco di polietilene sigillato per alimenti all'interno del quale sono collocati i prodotti (idoneo al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi).

Dimensione cartone: 400 mm x 260 mm x 240 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 9 cartoni. Euro Pallet contenente 72 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 2070 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

Shelf - life

8 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a - 18 °C.

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 00 Rev.: 0 del 16.01.20
	Oggetto: Caruso vuoto 85g	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura non superiore ai - 18 °C.

Modalità di utilizzo

Preriscaldare il forno a 160-165 °C, posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e cuocere per 24-26 minuti.

Categorie di utilizzo

Il prodotto può essere consumato da:

<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>	<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>
Glutine (Celiaci)	No	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	Si
Uova	No	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	No
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	No	Molluschi	Si

<i>Stili di vita alimentari</i>	<i>Si/No</i>
Vegetariani	Si
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

Allergeni (Direttiva 2003/89/CE) (Reg. CE 1169/2011)

<i>Allergene</i>	<i>Presenza</i>	<i>Possibile contaminazione</i>	<i>Ingrediente</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si		farina
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova	si		uova
Pesce e prodotti a base di pesce	no		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no		
Soia e prodotti a base di soia		si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		latte
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus Communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [(<i>Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia Ternifolia</i>) e prodotti derivati		si	
Sedano e prodotti a base di sedano	no		
Senape e prodotti a base di senape	no		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		si	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	no		
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		