

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: Rev.: 2 del 21.04.2022
	Prodotto: <u>Mini cornetto salato</u>	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto da forno crudo congelato di forma diritta costituito da un impasto di pasta salata prelievitata.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, margarina vegetale (grassi vegetali (palma), acqua, olio vegetale (girasole), sale, emulsionante: E471; aromi, correttore di acidità: acido citrico), acqua, zucchero, **UOVA** pastorizzate, lievito di birra, lucidante (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: E440i, acidificante: E330; conservante: E200), **GLUTINE** di **FRUMENTO**, sale 1.3%, **BURRO**, siero di **LATTE** in polvere, emulsionante: E472e; farina di malto di **FRUMENTO**, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi (alfa-amilasi).

Può contenere **FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, MANDORLE)**, **SOIA**, **SEMI DI SESAMO**, **SENAPE**.

Caratteristiche microbiologiche

Carica Totale (escluso lieviti e batteri lattici)	<100.000 UFC/g
E.Coli	<10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	<10 UFC/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g
Muffe	<100 UFC/g
Enterobatteri	<500 UFC/g
Enterococchi fecali	<100 UFC/g

Caratteristiche nutrizionali (contenuto medio in 100 g di prodotto)

Energia	1429 kJ/342 kcal
Grassi	20g
di cui acidi grassi saturi	8,8g
Carboidrati	35g
di cui zuccheri	1,8g
Fibre	2,5g
Proteine	7,4g
Sale	1,31g

Caratteristiche fisiche

Mini cornetto salato 30g

30g x 150 pezzi. Peso netto: 4500 g

Codice Acquaviva: MC0003; Codice EAN 8014240203543

Imballo

Scatola di cartone ondulato (doppia onda) contenente 2 buste di polietilene sigillate 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: 385 mm x 260 mm x 270 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 9 cartoni. Euro Pallet contenente 63 cartoni

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 x 1900 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: Rev.: 2 del 21.04.2022
	Prodotto: Mini cornetto salato	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Shelf - life

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

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai –18 °C.

Modalità di utilizzo

Cuocere in forno alla temperatura di 160/165 °C per circa 16-18 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	No
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, burro
Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus Communis L.), nocciole (Corylus Avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [(Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia Ternifolia) e prodotti derivati		si	
Sedano e prodotti a base di sedano	no		
Senape e prodotti a base di senape			
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		