

<b>Dolciaria Acquaviva</b> <b>S.p.A.</b> <b>Prodotti da forno</b> <b>surgelati</b>	Documento: <b>Scheda Tecnica</b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: <b>0303</b> Rev.: 8 del 29.05.2023
	Oggetto: <b>Mini croissant rustico vuoto ai cereali</b>	Pagina 1 di 2 Emesso da RAQ

### **Descrizione del prodotto**

Prodotto crudo da forno congelato. Croissant di forma dritta è ottenuto da un impasto di pasta lievito, arricchito con un mix di multicereali-semi e ricoperto da semi sesamo, fiocchi d'avena, semi di lino e di quinoa. Prodotto sfogliato dopo cottura.

### **Ingredienti**

Farina di **FRUMENTO**, margarina (oli vegetali e grassi (girasole, palma), acqua, sale, emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi; aromi, correttore di acidità: E330;), acqua, mix multicereali-semi 10% (farina (**FRUMENTO**, mais, semola di **GRANO** duro) semi (lino giallo, lino scuro, girasole, fiocchi d'**AVENA**), **GLUTINE** di **FRUMENTO**, grani di **SEGALE**, sale, miglio, quinoa nera, lievito naturale (farina di **SEGALE**), emulsionanti: E472e; farina di malto (**ORZO**), antiossidante: E300; enzimi (**FRUMENTO**)), zucchero, lievito di birra, **BURRO**, **UOVA**, farina di **FRUMENTO** integrale, **LATTE** scremato in polvere, sale, proteine del **LATTE**, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, cacao in polvere, estratto di malto d'**ORZO** ( malto d'**ORZO**, acqua, farina maltata di **FRUMENTO**), emulsionanti: E472e; destrosio, agenti antiagglomeranti: E170; agente trattamento farina: E300; enzimi (**FRUMENTO**), amido modificato (E1422), stabilizzanti: E407; regolatori di acidità: E339ii; coloranti: E160a(ii).

Può contenere **FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SESAMO, SOIA.**

### **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	1656 kJ/398 kcal
Grassi	29 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	16 g
Carboidrati	26 g
<i>di cui zuccheri</i>	0,26 g
Fibre	2,60 g
Proteine	7,20 g
Sale	1,0 g

### **Caratteristiche fisiche**

Mini croissant rustico vuoto ai cereali 30g

30 g x 140 pz (circa). Peso netto: 4200 g

Codice Acquaviva: MC0028; Codice Ean: 8014240200153

### **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 2040 mm

<b>Dolciaria Acquaviva</b> <b>S.p.A.</b> <b>Prodotti da forno</b> <b>surgelati</b>	Documento: <b>Scheda Tecnica</b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: <b>0303</b> Rev.: 8 del 29.05.2023
	Oggetto: <b>Mini croissant rustico vuoto ai cereali</b>	Pagina 2 di 2 Emesso da RAQ

### Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

### Shelf - life

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

### 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 14/17 minuti. Farcire a piacere.

### 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		margarina
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		Latte in polvere
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		si	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	si		sesamo
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	no		

<b>Dolciaria Acquaviva</b> <b>S.p.A.</b> <b>Prodotti da forno</b> <b>surgelati</b>	Documento: <b><u>Scheda Tecnica</u></b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: <b>0303</b> Rev.: 8 del 29.05.2023
	Oggetto: <b><u>Mini croissant rustico vuoto ai cereali</u></b>	Pagina 3 di 2 Emesso da RAQ

Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		