

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: Rev.: 1 del 24.11.17
	Oggetto: Torta yogurt pere e cioccolato	Pagina 1 di 2 Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto da forno cotto e congelato costituito da un impasto allo yogurt, farcito all'interno con pezzi di frutta e gocce di cioccolato, ricoperto da pere a fette e da uno strato di gelatina.

Ingredienti

Pere sciropate 20% (pere 59%, acqua, zucchero, correttore di acidità: E330; antiossidante: E300), olio di semi (girasole, **SOIA**), farina di **FRUMENTO**, zucchero, gelatina (sciroppo di glucosio fruttosio, acqua, saccarosio, albicocca pura, gelificante: E407; conservanti: E202; correttore di acidità: acido citrico; aromi), acqua, gocce di cioccolato fondente 6% (pasta di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di girasole, aromi, cacao min. 54%; burro di cacao 28%), **UOVA** in polvere, amido di **FRUMENTO**, yogurt magro in polvere 2% (**LATTE**, **LATTE** scremato, fermenti lattici), agenti lievitanti: E500ii, E341i, E450i; amido di patate, emulsionante: E472e, E472b, E472a; sale, **LATTE** scremato in polvere, aromi.

Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO**, **LUPINI**.

Caratteristiche microbiologiche

CBT a 30 °C	< 100.000 UFC/g
E. Coli	< 10 UFC/g
Stafilocco aureus a 37°C	< 10 UFC/g
Muffe e lieviti	< 1000 UFC/g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto

Valore energetico	394,2 Kcal/1647,3 Kj
Grassi	21,6 g
<i>di cui saturi</i>	4,3 g
Carboidrati	44,4 g
<i>di cui zuccheri</i>	29,7 g
Fibre	2,1 g
Proteine	4,5 g
Sale	0,89 g

Caratteristiche fisiche

Torta yogurt pere e cioccolato

Peso netto: 1300 g

Diametro prodotto: 280 mm

Codice Acquaviva TO0079; Codice EAN 8014240601288

Imballo

Scatola di cartone ondulato con vassoio idoneo al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi.

Dimensioni cartone: 285 mm x 305 mm x 73 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 8 cartoni; Euro Pallet contenente 192 cartoni

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1902 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, ma conservato in frigo a +4 °C e consumato entro 72 ore.

Shelf - life

18 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.: Rev.: 1 del 24.11.17
	Oggetto: Torta yogurt pere e cioccolato	Pagina 2 di 2 Emesso da RAQ

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai – 18 °C.

Modalità di utilizzo

Scongelare il prodotto a temperatura di 0/+4°C per circa 8-10 ore.

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	Si
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	No	Lupini	No
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		olio
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		yogurt
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	no		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	no		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	no		
Lupini e prodotti a base di lupini		si	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		