Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: 0237 Rev.: 4 del 04.02.19
	Prodotto: <u>Pasta sfoglia laminata</u>	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto di pasta sfoglia, crudo, surgelato, laminato, di forma rettangolare.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, margarina vegetale (grassi e olii vegetali: grassi (palma), olii (girasole), acqua, sale, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi; corettore di acidità: acido citrico, aromi (contiene **LATTE**), colorante: caroteni;), acqua, sale.

Può contenere tracce di **UOVA, SOIA, SENAPE, PESCE** .

Caratteristiche microbiologiche

C.B.T	< 10.000 UFC/g
Staphilococco coagulasi +	< 500 UFC/g
E. Coli	< 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	assente/25 g
Salmonella spp	assente/25 g

Caratteristiche nutrizionali (valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia	1631 kJ/391 kcal
Grassi	24g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	5,7 g
Carboidrati	37 g
<i>di cui zuccheri</i>	2 g
Fibre	1,9 g
Proteine	5,9 g
Sale	1,2 g

Caratteristiche fisiche

Pasta sfoglia laminata 1000 g
1000 g x 10 pezzi. Peso netto: 10000 g
Lunghezza 530 mm; Larghezza 360 mm; Altezza 5 mm
Codice Acquaviva: PA0017; Codice Ean: 8014240500642

Imballo

Scatola di cartone ondulato (doppia onda) contenente sacco di polietilene per alimenti all'interno del quale sono collocati i prodotti.

Dimensione cartone: 585 mm x 390 mm x 70 mm (Lu x La x H).

Fila Pallet contenente 4 cartoni; Euro Pallet contenente 72 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1410 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

Shelf - life

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

Modalità di trasporto

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

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 0237 Rev.: 4 del 04.02.19
	Prodotto: Pasta sfoglia laminata	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Modalità di utilizzo

Preriscaldare il forno a circa 220°C, posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e cuocere per circa 15/18 min.

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	No	Sesamo	Si
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	Si	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	
Pesce e prodotti a base di pesce		si	
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		margarina
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	no		
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	no		
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		