

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: Rev.:0 del 01.03.21
	Oggetto: Cornetto integrale vuoto	Pagina 1 di 2 Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto da forno congelato. Dolce, costituito da un impasto di pasta lievito ottenuto con farina integrale sfogliato dopo cottura.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, margarina vegetale (grassi vegetali: palma; acqua, olio vegetale: girasole; sale, emulsionanti: mono- e di-gliceridi degli acidi grassi (E471); correttori di acidità: acido citrico (E330); aromi), acqua, farina integrale di **FRUMENTO** 8,4%, zucchero, zucchero di canna, grano saraceno 1,9%, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, lievito, **UOVA** pastorizzate, sale, cacao, proteine del **LATTE**, **LATTE** scremato in polvere, emulsionanti: E472e; destrosio, antiagglomerante: carbonato di calcio (E170); antiossidante: acido ascorbico (E300); olio vegetale (colza), enzimi da **FRUMENTO**, proteine vegetali, olio di girasole, maltodestrine. Può contenere **SOIA**, semi di **SESAMO**, **FRUTTA A GUSCIO**.

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	1 519 KJ/365 kcal
Grassi	22 g
<i>di cui acidi saturi</i>	11,6 g
Carboidrati	33,7 g
<i>di cui zuccheri</i>	7,3 g
Fibre	1,1 g
Proteine	8,1 g
Sale	0,4 g

Confezioni

Cornetto integrale vuoto 65 g
65 g x 62 pezzi; Peso netto: 4030 g
Codice Acquaviva: CO0028; Codice Ean:8014240204748

Imballo

Scatola di cartone ondulato (doppia onda) contenente sacco di polietilene per alimenti (idoneo al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi).

Dimensione cartone (T8): 400 mm x 260 mm x 240 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet: 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.: Rev.:0 del 01.03.21
	Oggetto: Cornetto integrale vuoto	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 160/170 °C, posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e cuocere per 25-28 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)

Allergene	Presenza	Possibile contaminazione	Ingrediente
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 (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		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		