

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Dolciaria</b><br><b>Acquaviva S.p.A.</b><br><b>Prodotti da forno</b><br><b>surgelati</b> | Documento: <b>Scheda Tecnica</b>       | Tipo: <b>STC</b><br>Nr.: <b>000</b><br>Rev.: 1 del 25.06.18 |
|   | Oggetto: <b>Croissant dritto vuoto</b> | Pagina 1 di 3   |
|   | <b>burro</b>                           | Emesso da RAQ   |

### Descrizione del prodotto

Prodotto crudo, congelato, pronto forno. Di forma dritta costituito da un impasto di pasta lievitata con lievito naturale, accoppiato con burro.

### Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, **BURRO** (24%), acqua, lievito naturale (farina di **FRUMENTO**, acqua, starter microbici), lievito, zucchero, **UOVA**, proteine del **LATTE**, sale, **LATTE** scremato in polvere, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, colorante: E160a(i); emulsionante: E472e (colza); agente antiagglomerante: E170; destrosio, olio di colza, antiossidante: E300; enzimi. Può contenere tracce di **SOIA**, **SESAMO**, **FRUTTA A GUSCIO**.

### Caratteristiche microbiologiche

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Enterobacteriaceae         | < 1000 Ufc/g |
| Escherichia Coli           | < 10 Ufc/g   |
| Muffe                      | < 100 Ufc/g  |
| Staphilococchi coagulasi + | < 100 Ufc/g  |
| Listeria monocytogenes     | assente/25 g |
| Salmonella                 | assente/25 g |

### Caratteristiche nutrizionali (contenuto medio in 100 g di prodotto)

|                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| Energia                           | 1 528 kJ/366 kca/ |
| Grassi                            | 22 g              |
| <i>di cui acidi grassi saturi</i> | 15 g              |
| Carboidrati                       | 34 g              |
| <i>di cui zuccheri</i>            | 5,8 g             |
| Fibre                             | 1 g               |
| Proteine                          | 7,5 g             |
| Sale                              | 0,87 g            |

### Caratteristiche fisiche

Croissant burro vuoto 60g

60g x 70 pezzi. Peso netto: 4200g

Codice Acquaviva: CB0023A; Codice Ean: 8014240203154

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

Fila Pallet: 9 cartoni. Strati per pallet: 8; Euro Pallet contenente 72 cartoni.

Dimensioni pallet: 800 mm x 1200 mm x 2070 mm

### Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Dolciaria</b><br><b>Acquaviva S.p.A.</b><br><b>Prodotti da forno</b><br><b>surgelati</b> | Documento: <b>Scheda Tecnica</b>                       | Tipo: <b>STC</b><br>Nr.: <b>000</b><br>Rev.: 1 del 25.06.18 |
|   | Oggetto: <b>Croissant dritto vuoto</b><br><b>burro</b> | Pagina 2 di 3<br>Emesso da RAQ                              |

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

### **Shelf - life**

8 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 160-170 °C, posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e cuocere per 20-24 minuti.

### **Categorie di utilizzo**

Il prodotto può essere consumato da:

| <b><i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i></b> | <b><i>Si/No</i></b> | <b><i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i></b> | <b><i>Si/No</i></b> |
|---|---------------------|---|---------------------|
| 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                  |

| <b><i>Stili di vita alimentari</i></b> | <b><i>Si/No</i></b> |
|--|---------------------|
| Vegetariani                            | Si                  |
| Vegani                                 | No                  |
| Kosher                                 | No                  |
| Halal                                  | No                  |

### **Allergeni (Direttiva 2003/89/CE) (Reg. CE 1169/2011)**

| <b><i>Allergene</i></b>   | <b><i>Presenza</i></b> | <b><i>Possibile contaminazione</i></b> | <b><i>Ingrediente</i></b> |
|---|------------------------|--|---------------------------|
| 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 ( <i>Amigdalus Communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus Avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [( <i>Carya Illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch)], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) e prodotti |                        | si                                     |                           |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Dolciaria</b><br><b>Acquaviva S.p.A.</b><br><b>Prodotti da forno</b><br><b>surgelati</b> | Documento: <b><u>Scheda Tecnica</u></b>       | Tipo: <b>STC</b><br>Nr.: <b>000</b><br>Rev.: 1 del 25.06.18 |
|   | Oggetto: <b><u>Croissant dritto vuoto</u></b> | Pagina 3 di 3   |
|   | <b><u>burro</u></b>                           | Emesso da RAQ   |

|   |    |    |  |
|---|----|----|--|
| derivati  |    |    |  |
| 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 |    |  |