

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 0078 Rev.: 8 del 15.01.2020
	Oggetto: Misto mediterraneo	Pagina 1 di 3
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotti prefritti surgelati.

Frittura mista composta da: arancino bianco prosciutto e mozzarella mignon, crocchè di patate mignon, frittatina di spaghetti mignon, polpettine di melanzane, mozzarelline panate.

Ingredienti

Semilavorato per impanatura 20,2% (farina di **FRUMENTO**, sale, lievito di birra, paprica in polvere, curcuma in polvere, prezzemolo in foglie, pepe nero polvere, coloranti: annatto, zucchero caramellizzato), pastella 14,2% (acqua, farina di **FRUMENTO**, sale), acqua, mozzarella vaccina 9,7% (**LATTE**, sale, fermenti **LATTICI**, caglio, correttore di acidità: E330;), melanzane grigliate 9,4%, riso 8,2%, pasta cotta di semola di **GRANO** duro 8% [acqua, pasta di semola di **GRANO** duro 48,5% (semola di **GRANO** duro, acqua), olio di semi di girasole], besciamella (acqua, amido modificato di mais, **LATTE** scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodesrtine, sale, conservante: E202; spezie), fiocchi di patate 3,4% (patate disidratate 99%, emulsionante: E471; antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330;), prosciutto cotto 2,7% (carne di suino 70%, acqua, amido di patata – tapioca e mais, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316; conservante: E250;), provolone (**LATTE**, caglio, sale), Grana Padano D.O.P (**LATTE**, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'**UOVO**), scamorza affumicata 0,9% (**LATTE**, sale, caglio, fermenti **LATTICI**, aroma fumo), preparato per brodo (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodesrtine di patate, verdure disidratate – cipolla, carota, **SEDANO**, prezzemolo, oli di girasole, spezie ed aromi naturali), formaggio pecorino (**LATTE** di pecora, caglio, sale), olive nere (olive, sale, stabilizzante: E579), piselli, sale, carne bovina, polpa di pomodoro, **LATTE** in polvere, farina di **FRUMENTO**, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole; acqua; correttori di acidità: acido citrico), vino bianco, **SEDANO**- carota - cipolla in proporzione variabile, prezzemolo, olio di semi di girasole, pepe, olio extravergine di oliva, concentrato di pomodoro, addensante: E464, barbabietola rossa polvere, basilico, cipolla, noce moscata, alloro.

Può contenere tracce di **PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOLFITI, SOIA E CROSTACEI**.

Può contenere noccioli di olive e frammenti.

Prodotto pre-fritto all'origine in olio di semi di girasole

Caratteristiche microbiologiche

CBT	< 1.000.000 UFC/g
Coliformi totali	< 100.000 UFC/g
E. Coli	< 1.000 UFC/g
Lieviti	< 1.000.000 UFC/g
Muffe	< 1.000 UFC/g
Stafilococcus Aureus	< 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	< 11-110 UFC/g
Salmonella	Assente/25g

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

Energia	822 KJ/195 Kcal
Grassi	6,6 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	4 g
Carboidrati	29 g
<i>di cui zuccheri</i>	1,6 g
Proteine	5,6 g
Sale	1,2 g

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 0078 Rev.: 8 del 15.01.2020
	Oggetto: Misto mediterraneo	Pagina 2 di 3
		Emesso da RAQ

Caratteristiche fisiche

Misto Mediterraneo 25 g circa

Numero di confezioni: 2 x 2500g. Peso netto: 5000 g

Codice Acquaviva: MI0019; Codice EAN: 8014240500765

I vari prodotti potrebbero subire delle oscillazioni di peso del 10% imputabili alla loro artigianalità

Imballo

Scatola di cartone con 2 sacchi di polietilene (idoneo al contatto alimentare in conformità al REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04- DM.21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni)

Dimensioni cartone: 385 mm x 255 mm x 142 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 9 cartoni. Euro Pallet contenente 99 cartoni

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1712 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, ma conservato in frigo a 0/+4 °C e consumato entro e non oltre le 24 ore

Shelf - life

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

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore -18 °C.

Modalità di uso

Cuocere in forno preriscaldato a 200-210 °C per 7-8 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	No	Senape	Si
Uova	No	Sedano	No
Pesce	No	Sesamo	Si
Arachidi	Si	Anidride solforosa	No
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	Si	Molluschi	Si

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

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 0078 Rev.: 8 del 15.01.2020
	Oggetto: Misto mediterraneo	Pagina 3 di 3
		Emesso da RAQ

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		si	
Uova e prodotti a base di uova	si		uova
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		Latte, preparato per besciamella
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	si		Sedano
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		si	
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		