Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: 0168 Rev.: 4 del 11.02.2020
	Oggetto: <u>Cuore di Cioccolato</u>	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto dolciario congelato, caratterizzato da un involucro di frumento e fecola di patate e farcito con cioccolato fondente.

Ingredienti

Cioccolato fondente (18% sul totale prodotto – cacao min. 56%) (pasta cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma naturale di vaniglia), zucchero, **BURRO**, **UOVA** pastorizzate, farina di **FRUMENTO**, fecola di patate, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma: vaniglia.

Può contenere **FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, MANDORLE, NOCI, PISTACCHI), ARACHIDI.**

Caratteristiche microbiologiche

Conta Microbica Mesofila	< 100.000 UFC/g
Coliformi Totali	< 100 UFC/g
E. Coli	< 100 UFC/g
Stafilococcus coagulase +	Assenti
Salmonella Spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

Caratteristiche nutrizionali (valori medi riferiti a 100g)

Energia	1616 kJ/386 kcal
Grassi	28 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	17 g
Carboidrati	28 g
<i>di cui zuccheri</i>	16 g
Fibre	0,3 g
Proteine	5,4 g
Sale	0,10 g

Caratteristiche fisiche

Cuore di cioccolato 100g
100g x 12 pezzi. Peso netto: 1200g
Dimensioni: 376 mm x 240 mm x 80 mm
Codice Acquaviva: TO0012; Codice EAN: 8014240601127

Imballo

Scatola di cartone ondulato con all'interno 12 pirottini a specifica alimentare
Dimensioni cartone: 265 mm x 180 mm x 95 mm (Lu x La x H)
Fila Pallet contenente 19 cartoni. Euro pallet contenente 304 cartoni.
Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1670 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato.

Shelf - life

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

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai –18 °C.

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 0168 Rev.: 4 del 11.02.2020
	Oggetto: Cuore di Cioccolato	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Modalità di uso

In microonde: lasciare il coulant nello stampo e riscaldare nel microonde per 45/50 secondi a 700 W.

In forno: cuocere a 160 °C per circa 7 minuti. Capovolgere il coulant nel piatto da portata e togliere lo stampo.

Completare il prodotto con zucchero a velo.

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	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)

<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		si	
Soia e prodotti a base di soia	si		Cioccolato, impasto
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		burro
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		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	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		