

<b>Dolciaria Acquaviva</b> <b>S.p.A.</b> <b>Prodotti da forno</b> <b>surgelati</b>	Documento: <b>Scheda Tecnica</b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: Rev.: <b>6</b> del 04.11.19
	Oggetto: <b>Torta caprese</b>	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

### Descrizione del prodotto

Prodotto tipico Napoletano, dolce, surgelato, a base di mandorle, nocciole e cioccolato. Di forma circolare, basso e morbido. Pretagliato in 14 porzioni.

### Ingredienti

**UOVA** pastorizzate, farina di **MANDORLE** 17,8%, surrogato di cioccolato 17,8% (grassi vegetali parzialmente idrogenati (palmisti e cocco), cacao magro in polvere, burro di cacao, **LATTOSIO**, emulsionante: lecitina di **SOIA**; aroma vanillina), zucchero, **BURRO**, farina di **FRUMENTO**, cacao in polvere 1,4%, agenti lievitanti: E450i, E500ii, amido di mais.

Può contenere tracce di **ALTRA FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI**

### Caratteristiche microbiologiche

CBT a 30°C	< 500.000 UFC/g
E.Coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	< 100 UFC/g
Clostridium perfringens	< 10 UFC/g
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

### Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia	1804 KJ/434 Kcal
Grassi	30 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	9 g
Carboidrati	29 g
<i>di cui zuccheri</i>	24 g
Proteine	9,2 g
Sale	0,12 g

### Caratteristiche fisiche

Torta Caprese 1100g

Peso netto: 1100g (14 porzioni)

Dimensioni prodotto: 260 ±10 mm x 40 ±5 mm (D x H)

Codice Acquaviva TO0029; Codice EAN 8014240600519

### Imballo

Scatola di cartone ondulato con vassoio a specifica alimentare (idoneo al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi).

Dimensioni cartone: 300 mm x 300 mm x 50 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 8 cartoni. Pallet contenente 176 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1250 mm

### Conservazione

Il prodotto correttamente conservato nel congelatore a temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non va ricongelato ma conservato a 0/+4°C e consumato entro e non oltre le 48 ore.

### Shelf - life

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

### Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai - 18 °C.

<b>Dolciaria Acquaviva</b> <b>S.p.A.</b> <b>Prodotti da forno</b> <b>surgelati</b>	Documento: <b>Scheda Tecnica</b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: Rev.: <b>6</b> del 04.11.19
	Oggetto: <b>Torta caprese</b>	Pagina 2 di 2 Emesso da RAQ

### Modalità di utilizzo

Scongelare il prodotto a una temperatura di 0/+4 °C per circa 8-10 ore.

### 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	No	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		Surrogato di cioccolato
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		Surrogato di cioccolato, burro
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		Farina di mandorle
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		