

| | | |
|---|--|---|
| Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati | Documento: Scheda Tecnica | Tipo: STC Nr.: 0280 Rev.: 7 del 21.10.2021 |
| | Oggetto: Torta Cheesecake ai frutti rossi (ribes e lamponi) | Pagina 1 di 2 |
| | | Emesso da RAQ |

Descrizione prodotto

Prodotto dolciario congelato e pretagliato costituito da crumble, ricoperto da crema di ricotta e mascarpone, con topping di salsa di fragole e frutti rossi (ribes e lamponi).

Ingredienti

Crema di ricotta (siero di **LATTE**, crema di **LATTE**, correttore d'acidità: acido citrico), formaggio mascarpone (crema di **LATTE** pastorizzato, **LATTE** pastorizzato, correttore di acidità: acido citrico); **UOVA** intere pastorizzate, acqua, zucchero, **BURRO**, grasso vegetale idrogenato [palmisti], fecola di patata, sciroppo di glucosio-fruttosio, succo di limone, emulsionante: E471; fibre vegetali, amido di mais modificato, sale, aroma, stabilizzanti: E420-E463; proteine del **LATTE**, emulsionanti: E472e, lecitina di **SOIA**, E472b; sale, aromi, colorante: beta-carotene.

Biscotto di pasta frolla (farina di **FRUMENTO**, zucchero di canna, zucchero, margarina (grasso vegetale (cocco), acqua, olio vegetale (girasole), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, correttori di acidità: acido citrico); **BURRO**, tuorlo d'**UOVO** pastorizzato, **UOVA** intere pastorizzate, miele, agenti lievitanti: E450i, E500ii, amido di **FRUMENTO**; emulsionante: E471; aromi, sale), **BURRO**, zucchero di canna.

Decorazione: salsa di fragole (14,6%) (zucchero, purea di fragola (27,7%) (fragole (90%), zucchero), acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelatina alimentare, correttore d'acidità: acido citrico, fibre vegetali, addensante: alginato di sodio; aroma), lamponi (1,3%), ribes (6,3%).

Può contenere: **ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO (NOCI COMUNI, NOCCIOLE, MANDORLE, PISTACCHI), SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA**

Caratteristiche microbiologiche

| | |
|--------------------------|--------------------|
| CBT | < 10.000.000 UFC/g |
| E. Coli | < 100 UFC/g |
| Muffe | < 1000 UFC/g |
| Bacillus Cereus | < 100 UFC/g |
| Stafilococco coagulasi + | < 100 UFC/g |
| Salmonella spp. | Assente/25 g |
| Listeria monocytogenes | Assente/25 g |

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| Energia | 1302 kJ/311 kcal |
| Grassi | 18 g |
| <i>di cui acidi grassi saturi</i> | 13 g |
| Carboidrati | 37 g |
| <i>di cui zuccheri</i> | 26 g |
| Fibre | 0,8 g |
| Proteine | 3,0 g |
| Sale | 0,22 g |

Caratteristiche fisiche

Torta Cheesecake frutti rossi (ribes e lamponi) 1450 g

Peso netto: 1450 g (14 porzioni)

Codice Acquaviva: TO0047; Codice EAN: 8014240601110

Imballo

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

Dimensione cartone: 287 mm x 268 mm x 62 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 12 cartoni. Euro Pallet contenente 240 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1390 mm

Conservazione

Conservare a temperatura uguale o inferiore ai -18 °C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato ma conservato in frigo (0/+4 °C) e consumato entro e non oltre le 72 ore.

Shelf - life

12 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.: 0280 Rev.: 7 del 21.10.2021 |
| | Oggetto: Torta Cheesecake ai frutti rossi (ribes e lamponi) | Pagina 2 di 2 |
| | | Emesso da RAQ |

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai -18 °C.

Modalità di uso

Scongelare il prodotto in frigo (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) | Si | Latte/lattosio | Si |
| Crostacei | No | Senape | No |
| Uova | Si | Sedano | No |
| Pesce | No | Sesamo | Si |
| Arachidi | Si | Anidride solforosa | Si |
| Soia | Si | Lupini | No |
| Frutta a guscio | Si | Molluschi | No |

| <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 | | Pasta frolla |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | no | | |
| Uova e prodotti a base di uova | si | | Pasta frolla, 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 | | Farcitura |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) | si | | Pasta frolla, crema ricotta, burro |
| 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 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 | | si | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | no | | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | no | | |