

Dolciaria Acquaviva S.r.l. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: Rev.: 7 del 07.06.19
	Oggetto: <u>Torta della Nonna</u>	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

Descrizione prodotto

Dolce pasta frolla con cuore di crema pasticcera e ricoperto di bastoncini di mandorle tostate, pinoli e zucchero a velo. Porzionata in 14 fette. Prodotto congelato.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, zucchero, acqua, margarina (grasso di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: E471; sale, aromi), tuorlo d'**UOVO** pastorizzato, **BURRO** concentrato, **UOVA** intere pastorizzate, **LATTE** scremato in polvere, succo di limone, zucchero da spolvero (destrosio, zucchero, amido di **FRUMENTO**, burro di cacao), sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato di mais, amido di riso, **MANDORLE**, pinoli 1%, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti: E450i, E500ii; emulsionante: lecitina di **SOIA**; aromi, fibre vegetali di patata, sale, amido di mais. Può contenere **ARACHIDI, ALTRA FRUTTA A GUSCIO (PISTACCHIO, NOCCIOLE), ANIDRIDE SOLFOROSA**

Caratteristiche microbiologiche

Enterobatteri	< 20 UFC/g
E. Coli	< 10 UFC/g
Stafilococco Aureo	< 10 UFC/g
Salmonella spp.	Assente/25 g
Listeria Monocytogenes	Assente/25 g

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia	1396 kJ/333 kcal
Grassi	14 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	6,5 g
Carboidrati	46 g
<i>di cui zuccheri</i>	26 g
Fibre	0,8 g
Proteine	4,3 g
Sale	0,28 g

Caratteristiche fisiche

Torta della nonna 1300g
Peso netto: 1300g (14 porzioni)
Codice Acquaviva: TO0054; Codice EAN: 8014240600236

Imballo

Scatola di cartone ondulato a specifica alimentare contenente una torta. Scatola idonea al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi.
Dimensioni cartone: 294 mm x 279 mm x 65 mm (Lu x La x H)
Fila Pallet contenente 12 cartoni. Euro Pallet contenente 300 cartoni.
Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1775 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.
Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigo a 0/+4 °C e consumato entro e non oltre 48 ore.

Shelf - life

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

Dolciaria Acquaviva S.r.l. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: Rev.: 7 del 07.06.19
	Oggetto: Torta della Nonna	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai -18 °C.

Modalità di uso

Scongelare il prodotto per 4/5 ore a temperatura di 0/+4 °C.

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	No
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		Lecitina di soia
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		Latte, 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		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		si	
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		