

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: Rev.: 0 del 16.02.21
	Oggetto: Torta ai tre cioccolati	Pagina 1 di 2 Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto dolce, cotto, congelato, di forma circolare, costituito da pan di spagna al cacao con farcitura e rifinitura di cioccolato fondente, cioccolato al latte e cioccolato bianco.

Ingredienti

Pan di spagna al cacao (**UOVA** fresche pastorizzate ,zucchero, tuorlo d'**UOVA**, farina di **FRUMENTO**, cacao, **BURRO**), crema cioccolato fondente 25% [cioccolato fondente 30% - cacao min.48,5% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao), **PANNA** , **LATTE** intero, tuorlo d'**UOVA**, zucchero, gelatina], crema al cioccolato al **LATTE** 25% [**PANNA** , cioccolato al **LATTE** 39% -cacao min. 32% (zucchero, burro di cacao, **LATTE** in polvere, pasta di cacao, siero di **LATTE** in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**)],crema cioccolato bianco 25% [**PANNA**, cioccolato bianco 30% (zucchero, burro di cacao, **LATTE** in polvere, siero di **LATTE** in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**)], gelatina, bagna alcolica (acqua, zucchero, rhum 70%), decorazione: gelatina (sciropo di glucosio-fruttosio, acqua, saccarosio). Gelificante: pectina, conservante: sorbato di potassio E202. Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI**.

Caratteristiche microbiologiche

CBT	< 100.000 UFC/g
Coliformi totali	< 100 UFC/g
E. Coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	Assente
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto

Valore energetico	408 Kcal/1705 Kj
Grassi	17,7 g
<i>di cui saturi</i>	13,6 g
Carboidrati	51,1 g
<i>di cui zuccheri</i>	35,9 g
Fibre	1,5 g
Proteine	10,2 g
Sale	0,2 g

Caratteristiche fisiche

Torta ai tre cioccolati 1400g

Peso netto:1400g (14 porzioni)

Dimensioni prodotto: 260 mm x 35 mm (D x h)

Codice Acquaviva T00082; Codice EAN 8014240601431

Imballo

Scatola di cartone ondulato (doppia onda) contenente una torta, idonea al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi.

Dimensione cartone: 300 mm x 300 mm x 75 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 8 cartoni. Euro Pallet contenente 176 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1800 mm

Conservazione

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

Non ricongelare una volta scongelato ma conservare in frigo a +4 °C e consumare entro 3 giorni.

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.: Rev.: 0 del 16.02.21
	Oggetto: Torta ai tre cioccolati	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai – 18 °C.

Modalità di utilizzo

Scongelare il prodotto a una temperatura di 0/+4 °C per circa 24 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		pan di spagna
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova	si		pan di spagna
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 al latte, cioccolato bianco
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		cioccolato al latte, cioccolato bianco
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		

<i>Dolciaria Acquaviva</i> <i>S.p.A.</i> Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: Rev.: 0 del 16.02.21
	Oggetto: <u>Torta ai tre cioccolati</u>	Pagina 3 di 2
		Emesso da RAQ