

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: Rev.: 0 del 23.01.17
	Oggetto: Torta Sacher pretagliata	Pagina 1 di 2 Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Pan di Spagna al cacao farcito con confettura di albicocca e ricoperto da cioccolato. Prodotto dolciario surgelato.

Ingredienti

Passata di albicocca 30% (sciroppo di glucosio-fruttosio, polpa di albicocca 20%, zucchero, gelificante E440i; correttori d'acidità E330, E450iii; conservante E200; aromi), **UOVA** pastorizzate, zucchero, farina di **FRUMENTO**, grassi vegetali (cocco, palma) oli vegetali (colza in proporzione variabile), pasta di cacao, burro di cacao, cioccolato in polvere 22% (zucchero, cacao), grassi vegetali (palmisti), **LATTE** parzialmente scremato, proteine del **LATTE**, **LATTE** scremato in polvere, emulsionanti (lecitina di **SOIA**, E471, E472a, E472b, E472e), cacao magro al 10-12% di burro di cacao, sciroppo di zucchero invertito, **LATTOSIO**, stabilizzanti (E420ii, E463), correttore d'acidità: E330; agenti lievitanti: E450i, E500ii; addensante: E412, coloranti (E160a, caroteni misti); estratto naturale di vaniglia, aromi, sale.

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

Caratteristiche microbiologiche

C.B.T. a 37 °C	< 10.000 UFC/g
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia	1322 Kj/315 Kcal
Grassi	13 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	7,4 g
Carboidrati	43 g
<i>di cui zuccheri</i>	30 g
Fibra	1,4 g
Proteine	5,8 g
Sale	0,28 g

Caratteristiche fisiche

Torta Sacher 1300g

Peso netto: 1300g

Diametro: 260 mm; Altezza: 45 mm

Codice Acquaviva TO0091; Codice EAN 8014240601370

Imballo

Scatola di cartone ondulato con vassoio su cui è adagiato il prodotto (idoneo al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi).

Dimensioni cartone: 290 mm x 290 mm x 85 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 8 cartoni; Euro Pallet contenente 176 cartoni

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 2020 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato ma conservato in frigo a 0/+4°C e consumato 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 23.01.17
	Oggetto: Torta Sacher pretagliata	Pagina 2 di 2 Emesso da RAQ

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai – 18 °C.

Modalità di utilizzo

Togliere il prodotto dalla confezione e scongelare a temperature di 0/+4 °C per circa 3 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	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			
Uova e prodotti a base di uova	si		uova
Pesce e prodotti a base di pesce	no		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no		
Soia e prodotti a base di soia	si		Lecitina
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	
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		