

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 0236 Rev.: 7 del 21.01.2020
	Prodotto: Lumachina alla crema di nocciole	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto, crudo, congelato, dolce, di forma triangolare con doppio strato di pasta sfoglia, farcito con crema nocciola e cacao magro.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma e girasole), acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; aromi (contenente tracce di **LATTE**), correttore di acidità: E330, E331(iii);), crema **NOCCIOLE** 22% (zucchero, olio vegetale (palma), **NOCCIOLE** 9%, cacao magro al 10/12% di burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, emulsionante: E442; aromi), acqua, zucchero, **BURRO**, sale, aroma, sciroppo di glucosio, amido, miele e maltodestrina.

Può contenere tracce di: **UOVA, SOIA, SESAMO.**

Caratteristiche microbiologiche

Enterobacteriaceae	< 1000 Ufc/g
Escherichia Coli	< 10 Ufc/g
Muffe	< 100 Ufc/g
Staphilococchi coagulasi positiva	< 100 Ufc/g
Listeria monocytogenes	assente/25 g
Salmonella	assente/25 g

Caratteristiche nutrizionali (contenuto medio in 100 g di prodotto)

Energia	1905 kJ/458 kcal
Grassi	32,30 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	14,04 g
Carboidrati	35,27 g
<i>di cui zuccheri</i>	9,42 g
Fibre	4,03 g
Proteine	4,58 g
Sale	0,53 g

Caratteristiche fisiche

Lumachina alla crema di nocciole 90 g

90 g x 40 pezzi. Peso netto: 3600 g.

Codice Acquaviva CH0009; Codice Ean: 8014240300013

Imballo

Scatola di cartone ondulato (doppia onda) contenente sacco di polietilene sigillato per alimenti all'interno del quale sono collocati i prodotti (idoneo al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi).

Dimensione cartone (T1): 400 mm x 260 mm x 160 mm (Lu x La x H).

Fila Pallet contenente 9 cartoni. Euro Pallet contenente 81 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1590 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

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.: 0236 Rev.: 7 del 21.01.2020
	Prodotto: Lumachina alla crema di nocciole	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura non superiore ai -18 °C.

Modalità di utilizzo

Preriscaldare il forno a 180/190 °C, posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e cuocere per 20-25 minuti. Lasciare raffreddare il prodotto.

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	No
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)

Allergene	Presenza	Possibile contaminazione	Ingrediente
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	
Pesce e prodotti a base di pesce	no		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no		
Soia e prodotti a base di soia		si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		latte
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		crema nocciole
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	no		
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		