

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 0290 Rev.: 10 del 12.04.21
	Oggetto: Focaccia rustica	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto da forno cotto su pietra, congelato, di forma circolare, di pasta lievito, ripiena con mozzarella e prosciutto cotto.

Ingredienti

Impasto: farina di **FRUMENTO**, acqua, sale, olio di semi di girasole, lievito di birra.

Farcitura: prosciutto cotto 15,3% (carne suina, sale, aromi, destrosio, acqua, amido (patata), antiossidante: E301; conservante: E250; stabilizzanti: E407;), **MOZZARELLA** 15,3% (**LATTE**, sale, caglio), olio di semi di girasole, basilico.

Può contenere tracce di **SOIA, PESCE, UOVA, ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO (PISTACCHIO), SEDANO, SESAMO.**

Caratteristiche microbiologiche

C.B.T. a 30 °C	< 500.000 UFC/g
Clostridium Prefrigens	Assente/25 g
E. Coli	< 10 UFC/g
Staphilococcus aureus a 37 °C	< 10 UFC/g
Lieviti/Muffe	< 100 UFC/g
Listeria monocytogenes quantitativa	Assente/1g
Salmonella Spp.	Assente/25 g

Caratteristiche nutrizionali (valori medi riferiti a 100g)

Ennergia	1075 kJ/255 kcal
Grassi	7,7 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	1,0 g
Carboidrati	35 g
<i>di cui zuccheri</i>	1,0 g
Fibre	1,0 g
Proteine	11 g
Sale	1,8 g

Caratteristiche fisiche

Focaccia rustica 420g

420g x 6 pezzi. Peso netto: 2520g

Diametro: 230 mm ± 1,5. Altezza: 30 mm ± 0,3

Codice Acquaviva *FO0001*; Codice Ean: *8014240500123*

Imballo

Scatola di cartone contenente 6 pezzi avvolti singolarmente in film termoretraibile per uso alimentare.

Dimensione cartone: 256 mm x 239 mm x 149 mm (Lu x La x H)

Strati Pallet contenente 15 cartoni. Euro Pallet contenente 180 cartoni. Dimensione Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1950 mm

Conservazione

Temperatura 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 24 ore.

Shelf - life

15 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.: 0290 Rev.: 10 del 12.04.21
	Oggetto: Focaccia rustica	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura di -18 °C.

Modalità di uso

Estrarre il prodotto dalla confezione e scongelare per circa 90/120 minuti in frigo (0/+4°C).

Preriscaldare il forno a 180°C e cuocere per circa 8-10 minuti.

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	No
Uova	No	Sedano	No
Pesce	No	Sesamo	No
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		farina
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova		si	
Pesce e prodotti a base di pesce		si	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		si	
Soia e prodotti a base di soia		si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		mozzarella
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		si	
Senape e prodotti a base di senape		si	
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		