

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: Rev.: 1 del 23.01.2020
	Oggetto: <u>Lunotta mela</u>	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto dolciario da forno crudo congelato, di forma semilunata, costituito da un impasto di pasta sfoglia, con zucchero semolato in superficie e una farcitura a base di preparato alla mela. Da consumarsi previa cottura.

Ingredienti

Pasta sfoglia: 70%: farina di **FRUMENTO**, margarina vegetale (grasso di palma, acqua, olio di colza, sale, emulsionante: E472c, correttore di acidità: E330, E331; colorante: E160a;), acqua, preparato per pasticceria (farina di **FRUMENTO**, zucchero, farina di **FRUMENTO** maltato, lievito naturale disidratato (contiene **FRUMENTO**), emulsionante: E322 (girasole), E471; sale, aromi), aceto di vino (contiene **SOLFITI**),

Farcitura 20%: mele a cubetti 65% (mela 70%, zucchero, acqua, addensante: E1442 (mais), antiossidante: E300; conservante: E202; aromi), zucchero.

Guarnitura 10%: zucchero.

Può contenere tracce di **LATTE**, **UOVA**, **SOIA**, **FRUTTA A GUSCIO**, **SESAMO**, **LUPINI**, **ARACHIDI**, **SENAPE**.

Caratteristiche microbiologiche

C.B.T. a 37 °C	< 1.000.000 UFC/g
E. coli	< 10 UFC/g
Enterobatteriacee	< 1.000 UFC/g
Staphilococcus aureus	< 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g
Salmonella	Assente/25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	1526 kJ/366 kcal
Grassi	22 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	12 g
Carboidrati	38 g
<i>di cui zuccheri</i>	13 g
Fibre	0,8 g
Proteine	3,5 g
Sale	0,70 g

Caratteristiche fisiche

Lunotta mela 90g

90 g x 40 pezzi. Peso netto: 3600 g

Codice Acquaviva: LU0001; Codice EAN: 8014240301669

Imballo

Cartone, rivestimento in neutro hd per alimenti (idoneo al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi).

Dimensioni cartone: 400 mm x 260 mm x 120 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 9 cartoni. Euro Pallet contenente 99 cartoni

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1470 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.: Rev.: 1 del 23.01.2020
	Oggetto: Lunotta mela	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai -18 °C.

Modalità di utilizzo

Preriscaldare il forno a 170/180 °C, posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e cuocere circa 24/27 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	Si
Pesce	Si	Sesamo	No
Arachidi	No	Anidride solforosa	No
Soia	No	Lupini	No
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, preparato pasticceria
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		si	
Soia e prodotti a base di soia		si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		si	
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		si	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		si	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	si		Aceto di vino
Lupini e prodotti a base di lupini		si	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		