

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: 000 Rev.: 1 del 25.06.18
	Oggetto: <u>Mini Croissant dritto vuoto</u>	Pagina 1 di 3
	<u>burro</u>	Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto crudo, congelato, pronto forno. Di forma dritta costituito da un impasto di pasta lievitata con lievito naturale, accoppiato con burro.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, **BURRO** (23%), acqua, lievito naturale (farina di **FRUMENTO**, acqua, starter microbici), lievito, zucchero, **UOVA**, proteine del **LATTE**, sale, **LATTE** scremato in polvere, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, colorante: E160a(i); emulsionante: E472e (colza); agente antiagglomerante: E170; destrosio, olio di colza, antiossidante: E300; enzimi. Può contenere tracce di **SOIA**, semi di **SESAMO**, **FRUTTA A GUSCIO**.

Caratteristiche microbiologiche

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

Caratteristiche nutrizionali (contenuto medio in 100 g di prodotto)

Energia	1 528 kJ/366 kca/
Grassi	22 g
di cui acidi grassi saturi	15 g
Carboidrati	34 g
di cui zuccheri	5,8 g
Fibre	1 g
Proteine	7,5 g
Sale	0,87 g

Caratteristiche fisiche

Croissant burro vuoto 30g

25g x 225 pezzi. Peso netto: 5625g

Codice Acquaviva: MC0025A; Codice Ean: 8014240202072

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 (T8): 400 mm x 260 mm x 240 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet: 9 cartoni. Strati per pallet: 8; Euro Pallet contenente 72 cartoni.

Dimensioni pallet: 800 mm x 1200 mm x 2070 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: 000 Rev.: 1 del 25.06.18
	Oggetto: <u>Mini Croissant dritto vuoto</u>	Pagina 2 di 3
	<u>burro</u>	Emesso da RAQ

Shelf - life

8 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a – 18 °C.

Modalità di trasporto

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

Modalità di utilizzo

Preriscaldare il forno a 160-170 °C, posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e cuocere per 20-24 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	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)

<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		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	
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	

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: 000 Rev.: 1 del 25.06.18
	Oggetto: <u>Mini Croissant dritto vuoto</u>	Pagina 3 di 3
	<u>burro</u>	Emesso da RAQ

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		