

<b>Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati</b>	Documento: <b>Scheda Tecnica</b>	Tipo: <b>STC</b> N.: 0279 Rev.: 9 del 07.11.19
	Prodotto: <b>Mix mini Viennoiserie</b>	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

### Descrizione del prodotto

Prodotti da forno crudi, congelati, costituiti da un impasto di pasta lievito con diverse farciture, di forme diverse: croissant dritto vuoto; mini fagottino cioccolato, mini girella crema e uvetta. Prodotti sfogliati dopo cottura.

### Ingredienti

**Mini croissant vuoto:** farina di **FRUMENTO**, **BURRO** 24%, acqua, zucchero, lievito, **UOVA** intere pastorizzate, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, sale, farina di **FRUMENTO** maltato, lievito disattivato, agente di trattamento della farina (E300), enzimi (alfa-amilasi, cellulasi, emicellulasi, transglutaminasi, xilanasi). Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO, SOIA**.

**Mini pain au chocolat:** farina di **FRUMENTO**, **BURRO** 21%, acqua, cioccolato 10% (cacao min. 44%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale vaniglia), zucchero, lievito, **UOVA** intere pastorizzate, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, sale, farina di **FRUMENTO** maltato, lievito disattivato, agente di trattamento della farina: (E300); enzimi (xilanasi, emicellulasi, transglutaminasi, cellulasi, alfa-amilasi). Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO, SOIA**.

**Mini girella crema e uvetta:** farina di **FRUMENTO**, crema pasticcera 20% (acqua, zucchero, amido modificato di patata, siero di **LATTE**, **PANNA** in polvere, **LATTE** scremato in polvere, proteine del **LATTE**, albume d'**UOVO** pastorizzato, addensante: (E401); aromi, coloranti: beta-carotene;), **BURRO** 15,5%, acqua, uva passa 15% (uva passa 99.5%, olio vegetale (girasole, colza, cotone)), zucchero, lievito, **UOVA** intere pastorizzate, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, sale, lievito disattivato, farina di **FRUMENTO** maltato, agente di trattamento della farina: (E300); enzimi (amilasi, xilanasi). Può contenere tracce di: **FRUTTA A GUSCIO**.

### Caratteristiche microbiologiche

E. Coli	< 10 UFC/g
Bacillus Cereus	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	< 100 UFC/g
Muffe	< 1000 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g
Salmonella spp	Assente/25g

### Caratteristiche nutrizionali (contenuto medio in 100 g di prodotto)

	<i>Mini croissant</i>	<i>Mini Pain au chocolat</i>	<i>Mini Girella crema e uvetta</i>
Energia	1527 kJ/365 kcal	1497 kJ/359 Kcal	1211 kJ/289 Kcal
Grassi	20 g	18 g	13 g
<i>di cui acidi saturi</i>	14 g	13 g	8,9 g
Carboidrati	38 g	14 g	36 g
<i>di cui zuccheri</i>	5 g	10 g	15 g
Fibre	1,5 g	1,8 g	2,1 g
Proteine	7,6 g	7,2 g	5 g
Sale	0,9 g	0,89 g	0,88 g

### Caratteristiche fisiche

<b>Mini mix Viennoiserie</b>		
Mini Croissant vuoto 30g	Mini pain au chocolat 30g	Mini girella crema e uvetta 35g

Numero buste in un cartone: 3

Numero pezzi in singola busta: 30

Peso netto: 2700g

Codice Acquaviva: MT0002; Codice Ean: 8014240202317

### Imballo

Scatola di cartone ondulato (doppia onda) con 3 buste idonee al contatto degli alimenti termosaldare all'interno dei quali sono collocati i prodotti.

Dimensione cartone: 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 2070 mm

<b>Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati</b>	Documento: <b>Scheda Tecnica</b>	Tipo: <b>STC</b> N.: 0279 Rev.: 9 del 07.11.19
	Prodotto: <b>Mix mini Viennoiserie</b>	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

### 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.

### Modalità di trasporto

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

### Modalità di utilizzo

Posizionare il prodotto su teglie di cottura. Cuocere in forno preriscaldato a circa 160/165 °C e cuocere per circa 15-18 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	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	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, burro
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</i> ( <i>Wangenh</i> ) K. Koch], 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	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		