

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: Rev.: 3 del 19.09.16
	Prodotto: Muffin tulipan al cioccolato bianco	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto dolce, cotto e congelato, di consistenza soffice, farcito con crema al cioccolato bianco e pezzi di cioccolato, decorato con crumble.

Ingredienti

Zucchero, olio di colza, farina (farina di **FRUMENTO**, agente di trattamento della farina: E300, farina di **FRUMENTO** maltato), **UOVA**, crema al cioccolato bianco 10% [zucchero, oli vegetali (girasole, palma), **LATTE** intero in polvere, cioccolato bianco 10% (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere), **LATTE** scremato in polvere, **LATTOSIO**, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aromi], pezzetti di cioccolato 9% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma: vaniglia naturale), pasta in briciole 5% [farina di **FRUMENTO**, zucchero, olio di colza, aromi, agenti lievitanti: E450i, E500ii, emulsionante: E472b, E477, sale, colorante: E160a), stabilizzanti (E422, E415), cacao magro in polvere 3%, siero di **LATTE** in polvere, amido modificato (mais), agenti lievitanti (E450i, E500ii), cioccolato 1,9% (in polvere), amido di **FRUMENTO**, sale, aromi, **GLUTINE**, **LATTE** scremato in polvere, proteine del **LATTE**.

Può contenere tracce di **SESAMO**, **FRUTTA A GUSCIO**.

Caratteristiche microbiologiche

CBT	< 100 000 UFC /g
Bacillus spp.	< 100 UFC /g
Enterobacteriaceae	< 200 UFC /g
Staphylococcus coagulasi-positivo	< 100 UFC /g
Lieviti e muffe	< 1000 UFC/g
Salmonella	Assente /25g
Listeria monocytogenes	Assente /25g

Caratteristiche nutrizionali (contenuto medio in 100 g di prodotto)

Valore energetico	451 Kcal / 1887 Kj
Grassi	24,6 g
<i>di cui saturi</i>	4,6 g
Carboidrati	50,6 g
<i>di cui zuccheri</i>	32,6 g
Fibre	2,2 g
Proteine	5,8 g
Sale	0,95 g

Caratteristiche fisiche

Muffin tulipan al cioccolato bianco 90g

Altezza 75 ± 10 mm; Diametro: 75 ± 5 mm;

90 g x 24 pezzi. Peso netto: 2160g

Codice Acquaviva: MU0015; Codice Ean: 8014240400805

Imballo

Cartone contenente due blister in polietilene per alimenti (idoneo al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi) all'interno del quale sono collocati i prodotti

Dimensione cartone: 395 mm x 295 mm x 220 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 8 cartoni. Euro Pallet contenente 64 cartoni

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1910 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.: 3 del 19.09.16
	Prodotto: Muffin tulipan al cioccolato bianco	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Modalità di trasporto

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

Modalità di utilizzo

Scongelare il prodotto a temperatura di 0/+4°C per circa 12 ore.

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		Cioccolato bianco, pezzetti di cioccolato
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		latte
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus Communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [(<i>Carya Illinoiesis</i> (Wangenh) 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		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		