

<b>Dolciaria</b> <b>Acquaviva S.p.A.</b> <b>Prodotti da forno</b> <b>surgelati</b>	Documento: <b>Scheda Tecnica</b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: <b>0095</b> Rev.: 7 del 06.03.19
	Oggetto: <b>Demibaguette</b>	Pagina 1 di 2 Emesso da RAQ

### Descrizione del prodotto

Pane di tipo 0 parzialmente cotto e congelato.

### Ingredienti

Farina di **FRUMENTO** tipo "0", acqua, sale, lievito.

Può contenere tracce di **SESAMO**.

### Caratteristiche microbiologiche

E.Coli	< 10 UFC/g
Stafilococchi aureus	< 100 UFC/g
Bacillus Cereus	< 100 UFC/g
Muffe	< 1000 UFC/g
Lieviti	< 1000 UFC/g

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

Valore energetico	1174 kJ/282 Kcal
Grassi	0,8g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0,1g
Carboidrati	56,2g
<i>di cui zuccheri</i>	2,2 g
Fibre	2,9g
Proteine	11,1g
Sale	1,8g

### Caratteristiche fisiche

Demibaguette 160g

160g x 37 pezzi circa. Peso netto: 6000g

Lunghezza 250 mm (± 20 mm)

Diametro 65 mm (± 5 mm)

Codice Acquaviva: *PABA09*; Codice EAN: *8014240900039*

### Packaging

Scatola di cartone ondulato contenente un sacchetto in polietilene idoneo al contatto con alimenti.

Dimensioni cartone: 385 mm x 385 mm x 290 mm (Lu x La x H)

Strati Pallet contenente 6 cartoni. Euro Pallet contenente 36 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1890 mm

### Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro e non oltre le 24 ore dallo scongelamento.

### Shelf - life

12 mesi dalla data di produzione se conservato a temperatura compresa tra - 18 °C

<b>Dolciaria</b> <b>Acquaviva S.p.A.</b> <b>Prodotti da forno</b> <b>surgelati</b>	Documento: <b>Scheda Tecnica</b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: <b>0095</b> Rev.: 7 del 06.03.19
	Oggetto: <b>Demibaguette</b>	Pagina 2 di 2 Emesso da RAQ

### Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai -18 °C.

### Modalità di uso

Preriscaldare il forno a 180/190 °C e cuocere per circa 15-18 min.

### 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	Si
Crostacei	Si	Senape	Si
Uova	Si	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	No
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	Si	Lupini	Si
Frutta a guscio	Si	Molluschi	Si

<i>Stili di vita alimentari</i>	<i>Si/No</i>
Vegetariani	Si
Vegani	Si
Kosher	Si
Halal	Si

### 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	no		
Pesce e prodotti a base di pesce	no		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no		
Soia e prodotti a base di soia	no		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	no		
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	no		
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		