Dolciaria
Acquaviva S.p.A.
Prodotti da forno
surgelati

Documento: Scheda Tecnica

Oggetto: **Sfogliatella napoletana mignon**

Tipo: **STC** Nr.:

Rev.: 6 del 02.03.2020

Pagina 1 di 2

Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto dolciario da forno crudo congelato tipico della pasticceria napoletana, costituito da una pasta sfoglia croccante ripiegata ed una farcitura di ricotta, semola e cubetti arancia.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, acqua, ricotta (siero di **LATTE** vaccino e sale), strutto, semola di **GRANO** duro, zucchero, cubetti arancia canditi (scorze di arancia, sciroppo di glucosio fruttosio (da **FRUMENTO**), zucchero, correttore di acidità: acido citrico), sale, aromi.+

Può contenere **UOVA**.

Caratteristiche microbiologiche

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

Caratteristiche nutrizionali (contenuto medio in 100 g di prodotto)

Energia 1018 kJ/242 kcal

Grassi totali 8,20 g

di cui saturi 3,29 g

Carboidrati 34,66 g

di cui zuccheri 9,89 g

Fibre 1,16 g
Proteine 6,1 g

Proteine 6,1 g Sale 0,99 g

Caratteristiche fisiche

Sfogliatella napoletana mignon 30g

Peso netto: 7000g

Dimensioni: 75/85 mm x 80/90 mm x 30/40 mm

Codice Acquaviva: SF0016; Codice EAN: 8014240300198

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).

Dimensioni Cartone: 390 mm x 265 mm x 190 mm (Lu x La x H) Fila Pallet contenente 9 cartoni. Euro Pallet contenente 72 cartoni

Dimensioni Pallet: 1200 mm x 800 mm 1700 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.

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai -18 °C.

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: Rev.: 6 del 02.03.2020
surgelati	Oggetto: Sfogliatella napoletana mignon	Pagina 2 di 2
, 		Emesso da RAQ

Modalità di utilizzo

Posizionare il prodotto sulle teglie di cottura, preriscaldare il forno alla temperatura di 180/200 °C. Cuocere per circa 20/22 minuti.

Per ottenere un risultato migliore scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 1 ora. Decorare con zucchero a velo vanigliato.

Categorie di utilizzo

Il prodotto può essere consumato da:

ii prodotto puo essere consumato da.						
Soggetti allergici e/o	Si/No	Soggetti allergici e/o	Si/No			
intolleranti		intolleranti				
Glutine (Celiaci)	No	Latte/lattosio	No			
Crostacei	Si	Senape	Si			
Uova	No	Sedano	Si			
Pesce	Si	Sesamo	Si			
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si			
Soia	Si	Lupini	Si			
Frutta a guscio	Si	Molluschi	Si			

Stili di	vita	Si/No
alimentari		
Vegetariani		No
Vegani		No
Kosher		No
Halal		No

Allergeni (Direttiva 2003/89/CE) (Reg. CE 1169/2011)

Allergene	Presenza	Possibile contaminazione	Ingrediente
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo,	si		farina
avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e			
prodotti derivati			
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	no		
Soia e prodotti a base di soia	no		
Latte e prodotti a base di latte (compreso	si		latte
lattosio)			
Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus	no		
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			
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	no		
sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione	no		
superiore a 10 mg/kg			
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		