

<b>Dolciaria Acquaviva</b> <b>S.p.A.</b> <b>Prodotti da forno</b> <b>surgelati</b>	Documento: <b><u>Scheda Tecnica</u></b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: Rev.: <b>1</b> del 05.03.18
	Oggetto: <b><u>Crostata ciliegia</u></b>	Pagina 1 di 2 Emesso da RAQ

### **Descrizione del prodotto**

Prodotto da forno cotto e congelato costituito da una base di pasta frolla ricoperta da una farcitura di ciliegia. Prodotto intero, non pretagliato.

### **Ingredienti**

Farina di **FRUMENTO**, margarina (grassi vegetali: palma; acqua; olio vegetale: girasole; **PANNA**; **BURRO**; emulsionanti: E 471; correttori di acidità: E 330; sale; conservanti: E 202; colorante: E 160a; aromi naturali), zucchero, miele, tuorlo d'**UOVO** pastorizzato, agenti lievitanti (E450i, E500ii, amido di **FRUMENTO**), aroma naturale limone, aroma naturale vaniglia, sale; farcitura passata di ciliegia 40% (zucchero, polpa di ciliegia rossa [35%], sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: E440i, correttori di acidità: E330, E450iii, conservante: E200, aromi, coloranti: E120, E160aii).

Può contenere tracce di **SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA**.

### **Caratteristiche microbiologiche**

CBT a 30°C	< 200.000 UFC/g
E. Coli	< 10 UFC/g
Muffe	< 500 UFC/g
Lieviti	< 500 UFC/g
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

### **Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto**

Valore energetico	280 Kcal/1170 Kj
Grassi	15 g
<i>di cui saturi</i>	9 g
Carboidrati	30 g
<i>di cui zuccheri</i>	28 g
Fibre	1 g
Proteine	8 g
Sale	0,25 g

### **Caratteristiche fisiche**

Crostata ciliegia 1000g

Peso netto: 1000g

Dimensioni prodotto: 270 mm x 35 mm (D x h)

Codice Acquaviva TO0032; Codice EAN 8014240601479

### **Imballo**

Scatola di cartone ondulato con vassoio idoneo al contatto alimentare (in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi).

Dimensioni cartone: 300 mm x 300 mm x 60 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 8 cartoni; Euro Pallet contenente 136 cartoni

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1170 mm

### **Conservazione**

Il prodotto correttamente conservato nel congelatore a temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato ma conservato a 0/+4 °C e consumato entro e non oltre le 72 ore.

### **Shelf - life**

12 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a - 18 °C.

<b>Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati</b>	Documento: <b>Scheda Tecnica</b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: Rev.: <b>1</b> del 05.03.18
	Oggetto: <b>Crostata ciliegia</b>	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

### Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai - 18 °C.

### Modalità di utilizzo

Scongelare il prodotto a temperatura di 0/+4 °C per circa 4-5 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	No
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, amido
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		Panna, burro
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	
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		si	
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		