

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 0171 Rev.: 7 del 16.11.2020
	Oggetto: Torta Ricotta e Pera	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Torta con biscotto alla nocciola che racchiude ricotta di bufala e pera. Prodotto congelato.

Ingredienti

Ricotta di **LATTE** di bufala 18,9% (siero di **LATTE** di bufala, **LATTE** di bufala, sale), pere sciroppate 18,1% (pere 70%, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità: acido citrico;), zucchero, crema vegetale (acqua, grasso vegetale (palmisti, palma), zucchero, proteine del **LATTE**, sale, stabilizzanti: E420ii - E463; emulsionanti: E472e; lecitina di **SOIA**; correttore di acidità: E340i; aroma crema, colorante: E160a; sale), albume d'**UOVO** pastorizzato, ricotta 8,1% (siero di **LATTE** vaccino, sale), farina di **MANDORLE**, farina di **NOCCIOLE**.

Può contenere tracce di **GRANO, ARACHIDI, ALTRA FRUTTA A GUSCIO (PISTACCHIO)**

Caratteristiche microbiologiche

CBT a 30°C	< 1.000.000 UFC/g
E.Coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	< 100 UFC/g
Coliformi totali	< 1000 UFC/g
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia	1202 KJ/287 Kcal
Grassi	7,0 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	5,8 g
Carboidrati	47 g
<i>di cui zuccheri</i>	31 g
Proteine	8,4 g
Sale	0,12 g

Caratteristiche fisiche

Torta ricotta e pera 1300g
 Peso netto: 1300g (14 porzioni)
 Dimensioni prodotto: 260 ±10 mm x 40 ±5 mm (D x H)
 Codice Acquaviva TO0044; Codice EAN 8014240601219

Imballo

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

Dimensioni cartone: 300 mm x 300 mm x 50 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 8 cartoni. Pallet contenente 176 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1250 mm

Conservazione

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

Una volta scongelato il prodotto non va ricongelato ma conservato a 0/+4°C e consumato entro e non oltre le 48 ore.

Shelf - life

15 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 surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 0171 Rev.: 7 del 16.11.2020
	Oggetto: Torta Ricotta e Pera	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Modalità di utilizzo

Scongelare il prodotto a una temperatura di 0/+4 °C per circa 8-10 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	Si
Arachidi	No	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	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova	si		Albume d'uovo
Pesce e prodotti a base di pesce	no		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		si	
Soia e prodotti a base di soia	si		panna
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		Ricotta di bufala e ricotta vaccina
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 (Wangenh) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia Ternifolia</i>) e prodotti derivati	si		Farina di mandorle, farina di nocciole, pasta di pistacchi, granella di pistacchi
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		