

<b>Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati</b>	Documento: <b><u>Scheda Tecnica</u></b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: <b>0198</b> Rev.: <b>5</b> del 05.09.16
	Oggetto: <b><u>Torta Batida</u></b>	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

### Descrizione del prodotto

Prodotto dolce, cotto, congelato, di forma cilindrica, a base di crema di nocciola e cocco.

### Ingredienti

**PANNA** fresca, ricotta (siero e **LATTE** di pecora ), crema di **NOCCIOLE** e cacao 21% (zucchero, oli e grassi vegetali (palma, girasole, karitè, colza), **NOCCIOLE** 8%, cacao magro, **LATTE** scremato, sciroppo di glucosio, burro di cacao, aromi, estratto vaniglia dalle bacche), zucchero, albume d'**UOVO**, acqua, farina di **NOCCIOLE** 7,5%, farina di cocco 3,7%, **BURRO**, pasta al cocco 2,5% (cocco essiccato 55% , zucchero, aromi, sale), gelatina animale. Antiossidante: E307; acidificante: E330; stabilizzante: E420; emulsionante: lecitina di **SOIA**; aroma: vanillina.

Può contenere tracce di **FRUMENTO**.

### Caratteristiche microbiologiche

C.B.T. a 37 °C	< 100.000 UFC/g
Coliformi totali	< 100 UFC/g
E. Coli	< 100 UFC/g
Staphilococcus coagulase +	Assenti
Salmonella Spp	assente/25g
Listeria monocytogenes	assente/25g

### Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto

Valore energetico	351 Kcal/1511 Kj
Grassi	8,3 g
<i>di cui saturi</i>	4,4 g
Carboidrati	61,7 g
<i>di cui zuccheri</i>	43,2 g
Fibre	0,3 g
Proteine	2,7 g
Sale	0,2 g

### Caratteristiche fisiche

Torta Batida 1400 g

Pezzi: 1; Peso netto: 1400g (14 porzioni)

Codice Acquaviva: *TO0046*; Codice EAN: *8014240600137*

### Imballo

Scatola di cartone ondulato a specifica alimentare con vassoio idoneo al contatto alimentare

Dimensione scatola: 300 mm x 300 mm x 80 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 8 cartoni. Euro Pallet contenente 176 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1760 mm

### Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato.

### Shelf - life

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

Una volta scongelato il prodotto può essere conservato a +4 °C per 3 giorni.

### Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai -18 °C.

<b>Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati</b>	Documento: <b>Scheda Tecnica</b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: <b>0198</b> Rev.: <b>5</b> del 05.09.16
	Oggetto: <b>Torta Batida</b>	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

### Modalità di utilizzo

Scongelare il prodotto a 0/+4°C per circa 24 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	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	
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		Emulsionante
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		Ricotta, burro
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		Nocciole, farina di nocciole
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		