

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: Rev.: 0 del 07.02.17
	Oggetto: Ciambellone yogurt variegato al cacao	Pagina 1 di 2 Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto dolciario da forno congelato realizzato con impasto morbido allo yogurt e cacao. Tipica forma a cimabella con un foro al centro e pre-affettato.

Ingredienti

Zucchero, farina di **FRUMENTO**, **YOGURT** 17% (**LATTE** intero, fermenti lattici), olio di semi di girasole, **UOVA** pastorizzate, limone, agenti lievitanti (sodio pirofosfato, sodio bicarbonato, amido di **FRUMENTO**), cacao in polvere 0,9%, sale.

Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO** e **SOIA**.

Caratteristiche microbiologiche

CBT	< 1.000.000 UFC/g
Muffe e Lieviti	< 1000 UFC/g
Staphilococcus aureus coagulasi +	< 100 UFC/g
Bacillus Cereus	< 10 UFC/g

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto

Valore energetico	406 Kcal/1703 Kj
Grassi	18,69 g
<i>di cui saturi</i>	2,99 g
Carboidrati	52,16 g
<i>di cui zuccheri</i>	30,64 g
Proteine	6,82 g
Sale	1,11 g

Caratteristiche fisiche

Ciambellone yogurt variegato al cacao 2000g

Numero porzioni: 28. Peso netto: 2000g

Dimensioni prodotto: 280 mm x 85 mm (D x h)

Codice Acquaviva TO0067; Codice EAN 8014240601394

Imballo

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

Dimensioni cartone: 300 mm x 300 mm x 108 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 6 cartoni; Euro Pallet contenente 72 cartoni

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1446 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.

Modalità di utilizzo

Scongelare il prodotto a temperatura di circa 20 °C per 4-5 ore e consumare entro le 5 giorni.

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: Rev.: 0 del 07.02.17
	Oggetto: Ciambellone yogurt variegato al cacao	Pagina 2 di 2 Emesso da RAQ

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		farina
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
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		yogurt
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	
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		