

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 0129 Rev.: 11 del 13.03.17
	Oggetto: Treccina di sfoglia all'albicocca	Pagina 1 di 3
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Dolce congelato pronto forno di forma intrecciata, ottenuto meccanicamente costituito da un impasto di pasta sfoglia e una farcitura a base di confettura di albicocca.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, margarina vegetale (oli e grassi vegetali (grassi (palma) , oli (girasole)), acqua, emulsionanti (E471), correttore di acidità (E330), aromi), confettura di albicocca 20 % (purea di albicocca, saccarosio, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico; aroma), acqua, zucchero, sale, aromi, sciroppo di glucosio, amido, miele, maltodestrina. Può contenere tracce di: **UOVA, SOIA, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO.**

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)

Valore Energetico	390 kcal/ 1 628 kJ
Grassi totali	23,07 g
<i>di cui saturi</i>	11,84 g
Carboidrati	41,20 g
<i>di cui zuccheri</i>	12,43 g
Fibre	1,07 g
Proteine	3,84 g
Sale	0,495 g

Caratteristiche fisiche

Treccina di sfoglia all'Albicocca 85g
85 g x 35 pezzi; Peso netto: 2975g;
Codice Acquaviva TR0013; Codice EAN : 8014240300327

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).

Dimensione cartone (T5): 400 mm x 260 mm x 130 mm (Lu x La x H).

Fila Pallet contenente 9 cartoni. Euro Pallet contenente 99 cartoni.

Dimensioni pallet: 800 mm x 1200 mm x 1500 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 surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 0129 Rev.: 11 del 13.03.17
	Oggetto: Treccina di sfoglia all'albicocca	Pagina 2 di 3
		Emesso da RAQ

Modalità di utilizzo

Preriscaldare il forno a circa 180/190°C, posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e cuocere per circa 20/23 min.

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	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	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		si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		margarina
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		si	
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		