

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: 0125 Rev.: 8 del 13.04.22
	Oggetto: <u>Gran Cornetto curvo vuoto da lievitare</u>	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto da forno congelato. Dolce di forma lunata, costituito da un impasto di pasta lievito sfogliato dopo cottura.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, margarina vegetale (oli e grassi vegetali (grassi (palma) , oli (girasole)), acqua, emulsionanti (E471), correttore di acidità (E330), aromi), acqua, zucchero, **UOVA**, lievito di birra, lecitina di girasole, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E471, E472e; alfa amilasi, estratto di malto in polvere, agente trattamento farina: E300; sale, proteine del **LATTE**, **LATTE**, scremato in polvere, aromi, colorante: E160a.

Può contenere semi di **SESAMO**, **SENAPE**, **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)

Energia	1523 kJ/364 kcal
Grassi	20 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	11 g
Carboidrati	38 g
<i>di cui zuccheri</i>	7,6 g
Fibre	0,8 g
Proteine	7,7 g
Sale	0,74 g

Caratteristiche fisiche

Gran Cornetto curvo vuoto da lievitare 80g

80g x 100 pezzi. Peso netto: 8000g

Codice Acquaviva: CO0013; Codice Ean:8014240100125

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: 400 mm x 260 mm x 195 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 9 cartoni. Euro Pallet contenente 72 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1710 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

Shelf - life

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

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: 0125 Rev.: 8 del 13.04.22
	Oggetto: <u>Gran Cornetto curvo vuoto da lievitare</u>	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura non superiore ai - 18 °C.

Modalità di utilizzo

Posizionare il prodotto sulle teglie, lasciar lievitare per 8/12 ore a temperatura 20/22°C e umidità 80% o per 4/5 ore a temperatura 30°C. Preriscaldare il forno a 170/180°C e cuocere per 20 minuti circa.

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	No
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		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		lecitina
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		latte
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		si	
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		