

|   |                                    |  |
|---|------------------------------------|--|
| <b>Dolciaria Acquaviva</b><br><b>S.p.A.</b><br><b>Prodotti da forno</b><br><b>surgelati</b> | Documento: <b>Scheda Tecnica</b>   | Tipo: <b>STC</b><br>Nr.:<br>Rev.: 7 del 27.04.2021 |
|   | Oggetto: <b>Doblioni assortiti</b> | Pagina 1 di 2                                      |
|   |                                    | Emesso da RAQ                                      |

### Descrizione del prodotto

Biscotti di pasta frolla di forma circolare con ritagli di forma diversa, farciti con frutti di bosco, crema nocciola e albicocca.

### Ingredienti

Pasta frolla 68% - farina di **FRUMENTO**, margarina vegetale (olio di girasole e grasso vegetale di palma, acqua, correttore di acidità: acidi citrico; aromi), zucchero, **UOVA** pastorizzate, amido di mais, sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonati di sodio; aromi. Ingredienti delle farciture 30% - crema **NOCCIOLE** (zucchero, olio vegetale (girasole, palma), cacao magro 7%, **LATTOSIO**, **NOCCIOLE** 2%, **LATTE** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**; aromi). Preparato di albicocca (sciroppo di glucosio-fruttosio, polpa do albicocca 20%, zucchero, gelificante: pectine; correttore di acidità: acido citrico e difosfato tetrasodico; conservante: acido sorbico; aromi). Farcitura ai frutti di bosco (frutti di bosco (frutti di bosco 45% (fragole 20%, lamponi 20%, mirtili 20%, more 20%, ribes rossi 20%), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectine; correttore di acidità: acido citrico;). Ingredienti della decorazione 2% - zucchero, destrosio, amido di **FRUMENTO**, antiagglomerante: E470b; aromi. Può contenere **ALTRA FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, PISTACCHI)**.

### Caratteristiche microbiologiche

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| C.B.T.                    | < 10.000 UFC/g  |
| Salmonella                | Assente in 25 g |
| Listeria monocytogenes    | Assente in 25/g |
| Muffe                     | <100 UFC/g      |
| Lieviti                   | <1.000 UFC/g    |
| Coliformi Totali          | <1.000 UFC/g    |
| Stafilococchi coagulasi + | < 100 UFC /g    |
| Escherichia Coli          | <100UFC/g       |
| Bacillus Cereus           | <50 UFC/g       |

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

|                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| Valore energetico                 | 1740 kJ/ 416 kcal |
| Grassi                            | 20 g              |
| <i>di cui acidi grassi saturi</i> | 6,6 g             |
| Carboidrati                       | 52 g              |
| <i>di cui zuccheri</i>            | 27 g              |
| Fibre                             | 3,6 g             |
| Proteine                          | 5,1 g             |
| Sale                              | 0,71 g            |

### Caratteristiche fisiche

Doblioni assortiti 65g x24 pezzi

Peso netto: 750g (750g x 2 vassoi)

Codice Acquaviva: BD0002; Codice EAN: 8014240703265

### Imballo

Il prodotto è confezionato in 2 vassoi da 12 pezzi ciascuno, avvolti da film termoretraibile.

Dimensioni cartone: 390 mm x 290 mm x 90 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 8 cartoni; Euro Pallet contenente 168 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 2040 mm

### Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

|   |                                    |  |
|---|------------------------------------|--|
| <b>Dolciaria Acquaviva</b><br><b>S.p.A.</b><br><b>Prodotti da forno</b><br><b>surgelati</b> | Documento: <b>Scheda Tecnica</b>   | Tipo: <b>STC</b><br>Nr.:<br>Rev.: 7 del 27.04.2021 |
|   | Oggetto: <b>Doblioni assortiti</b> | Pagina 2 di 2                                      |
|   |                                    | Emesso da RAQ                                      |

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, ma conservato a 0/+4 °C e consumato entro e non oltre 2 settimane.

### **Shelf - life**

12 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.

### **Modalità di uso**

Scongellare il prodotto per circa 60/90 minuti.

### **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   | 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              |                                 | soia               |
| 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              |                                 | crema<br>noccioia  |
| 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              |                                 |                    |