

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 0094 Rev.: 2 del 22.04.16
	Oggetto: Petit Pain	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Pane di tipo "0" parzialmente cotto e congelato.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, acqua, sale, lievito.

Caratteristiche microbiologiche

Conta batterica totale	< 1.000.000 UFC/g
Coliformi totali	< 100 UFC/g
E. Coli	< 10 UFC/g
Staphilococcus aureus	< 100 UFC/g
Muffe/Lieviti	< 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g
Salmonella spp	Assente/25 g

Caratteristiche fisiche

Petit Pain 50g
50g x 100 pezzi. Peso netto: 5000g
Forma: affusolata.
Lunghezza: 120 mm (± 50 mm).
Diametro: 55 mm (± 5 mm)
Codice Acquaviva: *PAPE04*; Codice EAN: 8014240900169

Imballo

Scatola di cartone ondulato con sacchetto in polietilene idoneo al contatto con alimenti.
Dimensione cartone 385 mm x 385 mm x 290 mm (Lu x La x H)
Strati Pallet contenente 6 cartoni. Euro Pallet contenente 36 cartoni.
Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1890 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.
Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento.

Shelf - life

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

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai -18 °C.

Modalità di uso

Scongellare il prodotto per circa 20 minuti. Preriscaldare il forno a 190/200 °C e cuocere per 14-16 min.

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 0094 Rev.: 2 del 22.04.16
	Oggetto: Petit Pain	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	Si	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	No
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	Si	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)

Allergene	Presenza	Possibile contaminazione	Ingrediente
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	no		
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	
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</i> (<i>Wangenh</i>) <i>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	no		
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		