

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: 0280 Rev.: 4 del 06.12.16
	Oggetto: <u>Torta Cheese Cake ai frutti</u>	Pagina 1 di 2
	<u>rossi</u>	Emesso da RAQ

Descrizione prodotto

Prodotto dolce congelato costituito da pasta frolla al burro con ricotta, gelatina e frutti di bosco.

Ingredienti

Zucchero, **RICOTTA** (siero di **LATTE**, correttori di acidità (E330, E270)), **MASCARPONE (PANNA, LATTE** intero, acidificante (E270)), **UOVA**, farina di **FRUMENTO, BURRO**, sciroppo di glucosio, ribes 5%, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, emulsionante (E471), sale, aromi), tuorlo d'**UOVO**, fecola di patate, sciroppo di glucosio-fruttosio, grassi vegetali (cocco, palmisti, palma) in proporzione variabile, succo di limone, lampone 1%, **LATTE** scremato in polvere, **PANNA**, montante (stabilizzante (E420i), sciroppo di saccarosio, miele, emulsionante (E471), aromi), stabilizzante (E420ii, E407, E410, E508, E331i), amido modificato di mais, fibre vegetali di patata, sale, agenti lievitanti (E450i, E500ii), aromi, proteine del **LATTE**, emulsionanti (E471, lecitina di **SOIA**), coloranti (estratto di carota nera, E120), correttore di acidità (E330)

Può contenere tracce di **ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO**.

Caratteristiche microbiologiche

Coliformi Totali	< 10 UFC/g
E. Coli	< 10 UFC/g
Stafilococco Aureo	< 10 UFC/g
Salmonella spp.	Assente/25 g
Listeria Monocytogenes	Assente/25 g

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto

Valore energetico	335,62 Kcal/1400,19 Kjoule
Grassi	20,79g
<i>di cui saturi</i>	13,02g
Carboidrati	32,94g
<i>di cui zuccheri</i>	21,75g
Fibra	0,40g
Proteine	4,07g
Sale	0,23g

Caratteristiche fisiche

Torta Cheese cake frutti rossi 1450 g

Peso netto: 1450 g (14 porzioni)

Codice Acquaviva: *TO0047*; Codice EAN: *8014240601110*

Imballo

Vassoio e scatola di cartone ondulato a specifica alimentare.

Dimensione cartone: 294 mm x 279 mm x 61 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 12 cartoni. Euro Pallet contenente 300 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1700 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto può essere conservato in frigo a +4 °C e consumato entro le 48 ore.

Non ricongelare.

Shelf - life

18 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: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: 0280 Rev.: 4 del 06.12.16
	Oggetto: <u>Torta Cheese Cake ai frutti rossi</u>	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Modalità di uso

Scongelare il prodotto per 2/3 h prima di consumarlo.

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	No	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		si	
Soia e prodotti a base di soia	si		Lecitina di soia
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		Ricotta, mascarpone
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	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		