

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: Rev.: 7 del 12.01.24
	Oggetto: <u>Ciambella zuccherata</u>	Pagina 1 di 3
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto dolciario fritto e congelato, di forma circolare con un foro al centro e ricoperto sopra con zucchero semolato.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, acqua, **UOVA** pastorizzate, olio di girasole alto oleico, zucchero 6,4% (di cui 4,8% zucchero in copertura), **BURRO** 3,3%, **LATTOSIO**, lievito di birra, lievito naturale (acqua, farina di **FRUMENTO**, colture di lieviti), sale, aromi, emulsionanti: E471, E472e; siero di **LATTE** in polvere, olio di girasole, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, albume d'**UOVO** pastorizzato in polvere, agenti di trattamento della farina: E300, E920; enzimi: amilasi, xilanasi (da **FRUMENTO**).

Può contenere **FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SOIA, SENAPE**.

Caratteristiche microbiologiche

Conta Microbica Totale a 30 °C	< 100.000 UFC/g
Coliformi Totali	< 100 UFC/g
Escherichia Coli	< 10 UFC/g
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g
Bacillus Cereus	< 100 UFC/g
Muffe	< 1000 UFC/g
Lieviti	< 1000 UFC/g
Stafilococco coagulasi +	< 10 UFC/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	1480 kJ/353 kcal
Grassi	15 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	4,7 g
Carboidrati	47 g
<i>di cui zuccheri</i>	8,1 g
Fibre	0,7 g
Proteine	7,3 g
Sale	1,0 g

Caratteristiche fisiche

Ciambella zuccherata 60 g

Peso netto: 2160 g (3 pezzi x 12 confezioni)

Dimensioni prodotto: 100 mm (+/- 5 mm) x 45 mm (+/- 5 mm) D x h

Codice Acquaviva: CI0010

Codice EAN cartone 8014240401536

Codice EAN flowpack 8014240401567

Imballo

Scatole di cartone ondulato (doppia onda) contenente confezioni in PP05 sigillate idoneo al contatto alimentare.

Dimensione cartone: 400 mm x 260 mm x 270 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 9 cartoni. Euro Pallet contenente 63 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 2040 mm

Conservazione

Conservare a temperatura uguale o 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.

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: Rev.: 7 del 12.01.24
	Oggetto: <u>Ciambella zuccherata</u>	Pagina 2 di 3
		Emesso da RAQ

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai – 18 °C.

Modalità di utilizzo

Gestione a 0/+4 °C

Scongelare il prodotto a temperatura di 0/+4 °C per circa 5/6 ore.

Conservare a temperatura di 0/+4 °C e consumare preferibilmente entro le 48 ore.

Guarnire a piacere.

Gestione a +20/+24 °C

Scongelare il prodotto a temperatura di +20/+24 °C per circa 1,30/2 ore.

Conservare a temperatura di +20/+24 °C e consumare entro e non oltre le 24 ore.

Nel caso di scongelamento in confezione originale, si consiglia di rimuovere la confezione entro le 6 ore dallo scongelamento.

Guarnire a piacere.

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	No
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: Rev.: 7 del 12.01.24
	Oggetto: <u>Ciambella zuccherata</u>	Pagina 3 di 3
		Emesso da RAQ

Allergeni (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 pastorizzate
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		Burro, latte
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		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		