Dolciaria Acquaviva S.p.A. **Prodotti da forno surgelati**	Documento: **Scheda Tecnica**	Tipo: **STC** Nr.: **000** Rev.: 3 del 20.10.23
	Oggetto: **Croissant burro dritto con Albicocca del Vesuvio**	Pagina 1 di 2 Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto dolciario da forno crudo congelato da consumarsi previa cottura, di forma dritta costituito da un impasto di pasta lievitata con burro farcito con preparato di albicocca contenente varietà italiane e tracciate di albicocche Pellechiella, Vitillo e Ceccona, decorato con perlina di zucchero. Prodotto pronto forno, sfogliato dopo cottura.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, **BURRO** 19,5%, acqua, preparato di albicocca 15,4% (purea di albicocche del Vesuvio 50% (varietà Pellecchiella 50%, Vitillo, Ceccona), sciroppo di glucosio – fruttosio, zucchero, agenti gelificanti: E440i; succo di limone concentrato, acidificanti: E330; aromi naturali), zucchero, lievito di birra, perlina di zucchero, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, emulsionanti: E472e; destrosio, proteine del **LATTE** in polvere, **LATTE** scremato in polvere, **UOVA** pastorizzate, sale, lievito naturale (acqua, farina di **FRUMENTO**, colture di lieviti), coloranti: E160a(i).
Può contenere **SOIA**, **SESAMO**, **SENAPE**, **FRUTTA A GUSCIO** (**NOCCIOLE**, **PISTACCHIO**, **MANDORLE**)

Caratteristiche microbiologiche

Enterobacteriaceae	< 1000 UFC/g
Escherichia Coli	< 10 UFC /g
Muffe	< 100 UFC /g
Staphilococchi coagulasi +	< 100 UFC /g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g
Salmonella	Assente/25 g

Caratteristiche nutrizionali (contenuto medio in 100 g di prodotto)

Energia	1362 kJ/326 kcal
Grassi	17 g
di cui acidi grassi saturi	11 g
Carboidrati	38 g
di cui zuccheri	13 g
Fibre	1,0 g
Proteine	5,8 g
Sale	0,73 g

Caratteristiche fisiche

Croissant burro dritto con albicocca del Vesuvio 95g
95g x 52 pezzi. Peso netto: 4940g
Codice Acquaviva: GC0037; Codice EAN 8014240202850

Imballo

Scatola di cartone ondulato contenente sacco di HDPE2 sigillato idoneo al contatto alimentare.
Dimensione cartone: 400 mm x 260 mm x 240 mm (Lu x La x H)
Fila Pallet: 9 cartoni. Strati per pallet: 8; Euro Pallet contenente 72 cartoni.
Dimensioni pallet: 800 mm x 1200 mm x 2070 mm

Conservazione

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.

Modalità di trasporto

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

Modalità di utilizzo

Posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e lasciare scongelare per circa 20 minuti. Preriscaldare il forno a 160-165 °C e cuocere per 24-26 minuti.

Categorie di utilizzo

Il prodotto può essere consumato da:

Soggetti allergici e/o intolleranti	***Si/No***	***Soggetti allergici e/o intolleranti***	***Si/No***
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

Stili di vita alimentari	***Si/No***
Vegetariani	Si
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

Allergeni (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	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	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		BURRO, 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		