

<b>Dolciaria</b> <b>Acquaviva S.p.A.</b> <b>Prodotti da forno</b> <b>surgelati</b>	Documento: <b>Scheda Tecnica</b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: Rev.: 0 del 13.04.18
	Oggetto: <b>Ciabattina con semola</b>	Pagina 1 di 3
		Emesso da RAQ

### Descrizione del prodotto

Ciabattina parzialmente cotta e surgelata.

### Ingredienti

Farina di **FRUMENTO** tipo "0", semola rimacinata di **GRANO** duro 20%, acqua, olio extra vergine di oliva, sale, lievito, destrosio.

Può contenere tracce di **SESAMO**.

### Caratteristiche microbiologiche

E.Coli	< 10 ufc/g
Stafilococchi aurei	<100 ufc/g
Bacillus Cereus	<100 ufc/g
Muffe	<1000 ufc/g
Lieviti	<1000 ufc/g

### Caratteristiche nutrizionali (valori medi riferiti a 100g)

Energia	1192 KJ/281 Kcal
Grassi	0,7g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0,1g
Carboidrati	56,6g
<i>di cui zuccheri</i>	2,5g
Fibra	2,8g
Proteine	10,7g
Sale	1,6g

### Caratteristiche fisiche

Ciabattina con semola 120g

120g x 50 pezzi circa. Peso netto: 6000g

Codice Acquaviva: *PAC119*; Codice EAN: *8014240901845*

### 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 e non oltre le 24.

### 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.

<b>Dolciaria</b> <b>Acquaviva S.p.A.</b> <b>Prodotti da forno</b> <b>surgelati</b>	Documento: <b>Scheda Tecnica</b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: Rev.: 0 del 13.04.18
	Oggetto: <b>Ciabattina con semola</b>	Pagina 2 di 3 Emesso da RAQ

### Modalità di uso

Scongelare il prodotto per circa 30 minuti. Preriscaldare il forno a 170-180 °C, predisporre il prodotto su teglie di cottura e infornare per circa 5 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	Si
Crostacei	Si	Senape	Si
Uova	Si	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	No
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	Si	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)

<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	no		
Pesce e prodotti a base di pesce	no		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no		
Soia e prodotti a base di soia	no		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	no		
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> ) K. Koch)], 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		

<b><i>Dolciaria</i></b> <b>Acquaviva S.p.A.</b> <b>Prodotti da forno</b> <b>surgelati</b>	Documento: <b><u>Scheda Tecnica</u></b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: Rev.: 0 del 13.04.18
	Oggetto: <b><u>Ciabattina con</u></b> <b><u>semola</u></b>	Pagina 3 di 3
		Emesso da RAQ

Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		