Dolciaria		
Acquaviva S.r.l.		
Prodotti da forno		
surgelati		

	Tipo: ST(
Documento: Scheda Tecnica	Nr ·

Oggetto: **Torta della Nonna** 

Rev.: **7** del 07.06.19 Pagina 1 di 3

Emesso da RAQ

## **Descrizione prodotto**

Dolce pasta frolla con cuore di crema pasticcera e ricoperto di bastoncini di mandorle tostate, pinoli e zucchero a velo. Porzionata in 14 fette. Prodotto congelato.

### Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, zucchero, acqua, margarina (grasso di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: E471; sale, aromi), tuorlo d'**UOVO** pastorizzato, **BURRO** concentrato, **UOVA** intere pastorizzate, **LATTE** scremato in polvere, succo di limone, zucchero da spolvero (destrosio, zucchero, amido di **FRUMENTO**, burro di cacao), sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato di mais, amido di riso, **MANDORLE**, pinoli 1%, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti: E450i, E500ii; emulsionante: lecitina di **SOIA**; aromi, fibre vegetali di patata, sale, amido di mais. Può contenere tracce di **ARACHIDI**, **ALTRA FRUTTA A GUSCIO**, **ANIDRIDE SOLFOROSA** 

## **Caratteristiche microbiologiche**

Enterobatteri	< 20 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

Energia 1396 kJ/333 kcal

Grassi 14,3 g *di cui acidi grassi saturi* 6,5 g Carboidrati 46,3 g

di cui zuccheri 25,9 g

 Fibre
 0,8 g

 Proteine
 4,3 g

 Sale
 0,28g

### Caratteristiche fisiche

Torta della nonna 1300g

Peso netto: 1300g (14 porzioni)

Codice Acquaviva: TO0054; Codice EAN: 8014240600236

#### **Imballo**

Scatola di cartone ondulato a specifica alimentare contenente una torta. Scatola idonea al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi.

Dimensioni cartone: 294 mm x 279 mm x 65 mm (Lu x La x H) Fila Pallet contenente 12 cartoni. Euro Pallet contenente 300 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1775 mm

#### Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigo a 0/+4 °C e consumato entro e non oltre 48 ore.

#### Shelf - life

18 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a - 18  $^{\circ}$ C.

Dolciaria		
Acquaviva S.r.l.		
Prodotti da forno		
surgelati		

Documento: Scheda Tecnica	Tipo: <b>STC</b> Nr.: Rev.: <b>7</b> del 07.06.19
Oggetto: Torta della Nonna	Pagina 2 di 3
	Emesso da RAQ

# Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai –18 °C.

# Modalità di uso

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

## Categorie di utilizzo

Il prodotto può essere consumato da:

Soggetti allergici e/d intolleranti	Si/No	Soggetti allergici e/o intolleranti	Si/No
Glutine (Celiaci)	No	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	Si
Uova	No	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	Si
Arachidi	No	Anidride solforosa	No
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	No	Molluschi	Si

Stili di alimentari	vita	Si/No
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	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		Latte, burro
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		mandorle
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		si	
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		