

<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.: <b>00288</b> Rev.: 12 del 24.11.2023
	Prodotto: <b>Frittelle al burro vuote</b>	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

### Descrizione del prodotto

Prodotto fritto, congelato, dolce, costituito da pasta bignè con aggiunta di burro.

### Ingredienti

**UOVA** pastorizzate, acqua, farina di **FRUMENTO**, **BURRO** 5,65%, margarina vegetale (oli vegetali: girasole alto oleico; grassi vegetali: sal, karitè; acqua, sale, emulsionanti: E471, E322 (girasole); succo di limone concentrato), sale, aromi naturali. Fritti in olio di semi di girasole alto oleico.

Può contenere **SOIA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE)**.

### Caratteristiche microbiologiche

CBT a 30°C	≤ 1.000.000 UFC/g
Enterobacteriaceae	≤ 100.000 UFC/g
E. coli	≤ 100 UFC/g
Muffe	≤ 5000 UFC/g
Staphilococcus Aureus	≤ 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g
Salmonella spp	Assente/25 g

### Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia	1613 kJ/388 Kcal
Grassi	29 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	6,4 g
Carboidrati	23 g
<i>di cui zuccheri</i>	0,3 g
Fibre	1,2 g
Proteine	8,8 g
Sale	0,89 g

### Caratteristiche fisiche

Frittelle al burro vuote 8g ± 2g

Peso netto: 3000g

Codice Acquaviva: T00070; Codice Ean: 8014240400492

### Imballo

Scatola di cartone ondulato con sacco di polietilene interno per alimenti, all'interno del quale sono contenuti i prodotti idoneo al contatto alimentare.

Dimensione cartone: 380 mm x 270 mm x 287 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet: 8 cartoni; Euro Pallet contenente 48 cartoni.

Dimensioni pallet: 800 mm x 1200 mm x 1870 mm

### Conservazione

Conservare a temperatura ≤ -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, ma conservato in frigo (0/+4 °C) e consumato entro e non oltre 48 ore. In alternativa, dopo scongelamento, è possibile conservare il prodotto a temperatura ambiente (+22/+26 °C), in luogo igienicamente protetto, e consumato entro e non oltre le 48 ore.

### Shelf - life

24 mesi dalla data di produzione e se correttamente conservato a – 18 °C.

<b>Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati</b>	Documento: <b>Scheda Tecnica</b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: <b>00288</b> Rev.: 12 del 24.11.2023
	Prodotto: <b>Frittelle al burro vuote</b>	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

### Modalità di trasporto

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

### Modalità di utilizzo

Scongelare il prodotto in frigo (0/+4 °C) per circa 1-2 ore. Si consiglia di spolverare il prodotto con zucchero a velo o semolato.

### 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	Si
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	Si
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

### 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
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
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 Illinoensis (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	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		