

DAL 1979



Acquaviva
SFORNIAMO BONTÀ

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: Rev.: 0 del 10.06.22
	Oggetto: <u>Crema del pasticcere</u>	Pagina 1 di 2
	<u>pistacchio sac à poche</u>	Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Semilavorato costituito da una crema pistacchio surgelata, confezionata in sac a poche da 500g.

Ingredienti

LATTE intero reidratato, zucchero, **LATTE** intero fresco pastorizzato, **PANNA**, pasta di **PISTACCHIO 6%**, tuorlo d'**UOVO** pastorizzato, amido modificato di mais, addensante: E407; emulsionante: E471; sale.

Caratteristiche microbiologiche

CBT	< 5000 UFC/g
Enterobatteri	< 10 UFC/g
E. Coli	Assente
S. Aureo	Assente

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia	785 kJ/188 kcal
Grassi	8,5 g
di cui acidi grassi saturi	3,8 g
Carboidrati	21,7 g
di cui zuccheri	17,4 g
Fibre	0,8 g
Proteine	3,7 g
Sale	0,2 g

Caratteristiche fisiche

Crema del pasticcere pistacchio sac à poche 500g

Numero sac à poche: 8; Peso netto: 4000g

Codice Acquaviva PGF16A; Codice EAN 8014240601806

Imballo

Scatola di cartone contenente 8 sac à poche idonee al contatto alimentare (in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi).

Dimensioni cartone: 296 mm x 261 mm x 150 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 12 cartoni; Euro Pallet contenente 132 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1700 mm.

Conservazione

Temperatura 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 inferiore ai – 18 °C.

Modalità di utilizzo

Scongellare il sac à poche a temperatura di 0/+4 °C per circa 1 ora. Una volta aperta, conservare a 0/+4 °C e consumare entro 4 giorni.

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: Rev.: 0 del 10.06.22
	Oggetto: <u>Crema del pasticcere pistacchio sac à poche</u>	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

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)	Si	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	Si
Uova	No	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	Si
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	Si	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 (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	no		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova	si		Tuorlo d'uovo
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)	si		Latte, panna
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		pistacchio
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	no		
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: Rev.: 1 del 29.04.2022
	Oggetto: <u>Crema del pasticcere sac à poche</u>	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Semilavorato costituito da una crema pasticcera surgelata, confezionata in sac a poche da 1000g.

Ingredienti

LATTE scremato reidratato, **PANNA**, zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato di mais, tuorlo d'**UOVO** fresco, grassi vegetali (cocco), addensante: carragenina; emulsionante: E471; sale, aromi.

Può contenere **FRUTTA A GUSCIO**.

Caratteristiche microbiologiche

CBT	< 5000 UFC/g
Enterobatteri	< 10 UFC/g
E. Coli	Assente
S. Aureo	Assente

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia	777 kJ/185 kcal
Grassi	7,8 g
di cui acidi grassi saturi	5,9 g
Carboidrati	26 g
di cui zuccheri	19 g
Fibre	0,8 g
Proteine	2,5 g
Sale	0,18 g

Caratteristiche fisiche

Crema del pasticcere sac à poche 1000g

Numero sac à poche: 6; Peso netto: 6000g

Codice Acquaviva PGF33; Codice EAN 8014240601813

Imballo

Scatola di cartone contenente 6 sac à poche idonee al contatto alimentare (in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi).

Dimensioni cartone: 400 mm x 255 mm x 155 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 9 cartoni; Euro Pallet contenente 99 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1855 mm.

Conservazione

Temperatura 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 inferiore ai – 18 °C.

Modalità di utilizzo

Scongela il sac à poche a temperatura di 0/+4 °C per circa 6 ore. Una volta aperta, conservare a 0/+4 °C e consumare entro 7 giorni.

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: Rev.: 1 del 29.04.2022
	Oggetto: <u>Crema del pasticcere sac à poche</u>	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

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)	Si	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	Si
Uova	No	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	Si
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	Si	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 (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	no		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova	si		Tuorlo d'uovo
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)	si		Latte, panna
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	no		
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		

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: 0004 Rev.: 11 del 04.11.22
	Oggetto: <u>Coda d'Aragosta</u>	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Dolce crudo congelato tipico della pasticceria napoletana, costituito da una pasta sfoglia croccante ripiegata da farcire a piacere.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, acqua, strutto, **UOVA** pastorizzate, margarina vegetale (grassi vegetali (palma), oli vegetali (girasole), **LATTE** scremato in polvere, emulsionante: mono-digliceridi degli acidi grassi; sale, correttore di acidità: acido citrico; conservante: potassio sorbato; aromi, colorante: caroteni misti;), zucchero e sale. può contenere **SENAPE** e **SOIA**.

Caratteristiche microbiologiche

Enterobacteriaceae	< 1000 Ufc/g
Escherichia Coli	< 10 Ufc/g
Muffe	< 100 Ufc/g
Staphilococchi coagulasi positiva	< 100 Ufc/g
Listeria monocytogenes	assente/25 g
Salmonella	assente/25 g

Caratteristiche nutrizionali (contenuto medio in 100 g di prodotto)

Valore Energetico	1 202 Kj / 287 kcal
Grassi	14 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	6 g
Carboidrati	31 g
<i>di cui zuccheri</i>	1,7 g
Fibre	0,7 g
Proteine	9 g
Sale	1 g

Caratteristiche fisiche

Coda d'Aragosta 100g

Pezzi n.: 75; Peso netto: 7500g.

Codice Acquaviva: K20013; Codice EAN: 8014240300044

Imballo

Scatola di cartone ondulato (doppia onda) contenente sacco di polietilene sigillato per alimenti all'interno del quale sono collocati i prodotti (idoneo al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi).

Dimensione cartone (T1): 400 mm x 260 mm x 160 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 9 cartoni. Euro Pallet contenente 81 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1600 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

Shelf - life

7 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.: 0004 Rev.: 11 del 04.11.22
	Oggetto: <u>Coda d'Aragosta</u>	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai – 18 °C.

Modalità di utilizzo

Scongelare a temperatura ambiente per circa 1 h. Preriscaldare il forno a 180/200°C e cuocere per circa 30/35 minuti. Guarnire il prodotto 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	Si
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	Si	Molluschi	Si

<i>Stili di vita alimentari</i>	<i>Si/No</i>
Vegetariani	No
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	no		
Soia e prodotti a base di soia		si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		margarina
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	no		
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		

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC
	Oggetto: <u>Coda d'Aragosta</u>	Nr.: 0004
		Rev.: 11 del 04.11.22
		Pagina 3 di 2
		Emesso da RAQ

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: 0004 Rev.: 9 del 04.11.2022
	Oggetto: <u>Sfogliatella napoletana</u>	Pagina 1 di 3
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Dolce crudo congelato tipico della pasticceria napoletana, costituito da una pasta sfoglia croccante ripiegata ed una farcitura di ricotta, semola e cubetti arancia.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, acqua, ricotta (siero di **LATTE** vaccino e sale), strutto, semola di **GRANO** duro, zucchero, cubetti arancia canditi (scorze di arancia, sciroppo di glucosio fruttosio (da **FRUMENTO**), zucchero, correttore di acidità: acido citrico), sale, aromi.

Può contenere **UOVA, SENAPE, SOIA**.

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	1018 kJ/242 kcal
Grassi	8,20 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	3,3 g
Carboidrati	35 g
<i>di cui zuccheri</i>	9,9 g
Fibre	1,2 g
Proteine	6,1 g
Sale	0,99 g

Caratteristiche fisiche

Sfogliatella napoletana 110g

110g x 75 pezzi. Peso netto: 8250g

Dimensioni: 75/85 mm x 80/90 mm x 30/40 mm

Codice Acquaviva: SF0015; Codice EAN: 8014240300181

Imballo

Scatola di cartone ondulato (doppia onda) contenente sacco di polietilene sigillato per alimenti all'interno del quale sono collocati i prodotti (idoneo al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi).

Dimensioni Cartone: 390 mm x 265 mm x 190 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 9 cartoni. Euro Pallet contenente 72 cartoni

Dimensioni Pallet: 1200 mm x 800 mm 1700 mm

Conservazione

Temperatura 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 inferiore ai -18 °C.

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 0004 Rev.: 9 del 04.11.2022
	Oggetto: Sfogliatella napoletana	Pagina 2 di 3
		Emesso da RAQ

Modalità di utilizzo

Posizionare il prodotto sulle teglie di cottura, preriscaldare il forno alla temperatura di 180/200 °C. Cuocere per circa 30/35 minuti.

Per ottenere un risultato migliore scongelare il prodotto per circa 1-2 ore. Decorare con zucchero a velo vanigliato.

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	Si
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	Si	Molluschi	Si

Stili di vita alimentari	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	
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		Ricotta
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	no		
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		