

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati Frozen Bakery Products	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 2 del 28.08.2025
	Oggetto: <u>Crema del pasticcere sac à poche</u> Object: <u>Custard pastry sac à poche</u>	Pagina 1 di 4 Page 1 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Descrizione del prodotto/Product Description

Semilavorato costituito da una crema pasticcera surgelata, confezionata in sac a poche da 1000g / *Semi-finished product consisting of a frozen custard packaged in a 1000g piping bag*

Ingredienti/Ingredients

LATTE scremato reidratato, **PANNA**, zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato, tuorlo d'**UOVO** pastorizzato, grassi vegetali (cocco), addensante: E407; emulsionante: E471; sale, estratto naturale di vaniglia, aromi.

Può contenere **CEREALI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO.**

Rehydrated skimmed MILK, CREAM, sugar, glucose syrup, modified starch, pasteurized EGG yolk, vegetable fat (coconut), thickener: E407; emulsifier: E471; salt, natural vanilla extract, flavours.

May contain CEREALIS CONTAINING GLUTEN, NUTS.

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological Characteristics

CBT/TVC	< 5.000 UFC/g – CFU/g
Enterobacteriaceae	<10 UFC/g – CFU/g
E.Coli	Assente - Absent
Staphilococcus aureus	Assente - Absent

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/Nutritional Characteristics (average content in 100 g of product)

Energia/Energy	759 kJ/181 kcal
Grassi/Fats	8,1 g
di cui acidi grassi saturi Of which saturates	6,1 g
Carboidrati/Carbohydrate	24 g
di cui zuccheri/ Of which sugars	18 g
Proteine/Protein	2,8 g
Sale/Salt	0,17 g

Caratteristiche fisiche/Physical Characteristics

Crema del pasticcere sac à poche 1000g/ *Custard pastry sac à poche 1000g*

Numero di sac à poche/Number of sac à poche: 6. Peso netto/Net Weight: 6000 g.

Codice Prodotto/Product Code: PGF33

Codice Ean/Ean Code: 8014240601813

Imballo/Packaging

Scatola di cartone ondulato PAP20 contenente 8 sac à poche idonee al contatto alimentare//*Corrugated cardboard box PAP20 containing 8 sac à poche suitable for food contact.*

Dimensione cartone: 400 mm x 255 mm x 155 mm (Lu x La x H)/*Carton size: 400 mm x 255 mm x 155 mm (L x W x H).*

Fila Pallet: 9 cartoni. Strati per pallet: 11; Euro Pallet contenente 99 cartoni/*Cartons for layer 9. Layers for pallet 11. Euro Pallet contains 99 cases.*

Dimensioni Pallet/Pallet Size: 800 mm x 1200 mm x 1855 mm

Conservazione/Storage

Temperatura uguale o inferiore ai -18 °C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

/Lower temperature to -18 °C. Once defrosted, the product must not be refrozen.

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati Frozen Bakery Products	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 2 del 28.08.2025
	Oggetto: <u>Crema del pasticcere sac à poche</u> Object: <u>Custard pastry sac à poche</u>	Pagina 2 di 4 Page 2 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Shelf - life

12 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a – 18 °C/12 months from the date of production, if properly stored at - 18 °C.

Modalità di trasporto/Transport Mode

In automezzo alla temperatura non superiore ai –18 °C./ In the vehicle at a temperature not exceeding – 18°C.

Modalità di utilizzo/How to use

Scongelare il sac à poche in frigo (0/+4 °C) per circa 6 ore. Una volta aperta, conservare a 0/+4 °C e consumare entro 7 giorni./ Thaw the sac à poche in the fridge (0/+4 °C) for about 6 hours. Once opened, store at 0-+4°C and consume within 7 days.

Categorie di utilizzo/Categories of use

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	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	No
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

The product can be consumed by:

<i>With allergies and / or intolerant</i>	<i>Yes /No</i>	<i>With allergies and / or intolerant</i>	<i>Yes /No</i>
Gluten (Celiacs)	No	Milk/Lactose	No
Crustaceans	Yes	Mustard	Yes
Eggs	No	Celery	Yes
Fish	Yes	Sesame	Yes
Peanuts	Yes	Sulfur dioxide	Yes
Soy	Yes	Lupins	Yes
Nuts	No	Molluscs	Yes

<i>Styles of food and life</i>	<i>Yes /No</i>
Vegetarians	No
Vegan	No
Kosher	No
Halal	No

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati <i>Frozen Bakery Products</i>	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 2 del 28.08.2025
	Oggetto: <u>Crema del pasticcere sac à poche</u> Object: <u>Custard pastry sac à poche</u>	Pagina 3 di 4 <i>Page 3 of 4</i>
		Emesso da RAQ <i>Issued from by RAQ</i>

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	
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 scremato, 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 Frozen Bakery Products	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 2 del 28.08.2025
	Oggetto: <u>Crema del pasticcere sac à poche</u> Object: <u>Custard pastry sac à poche</u>	Pagina 4 di 4 Page 4 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Allergens (Reg. EU 1169/2011)

<i>Allergens</i>	<i>Presence</i>	<i>Possible contamination</i>	<i>Ingredient</i>
<i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their strains hybridized) and derived products</i>		YES	
<i>Crustaceans and products thereof</i>	NO		
<i>Eggs and egg products</i>	YES		Egg yolk
<i>Fish and fish products</i>	NO		
<i>Peanuts and peanut products</i>	NO		
<i>Soy and soy-based products</i>	NO		
<i>Milk and milk-based products (including lactose)</i>	YES		Skimmed milk, cream
<i>Nuts: almonds (Amigdalus Communis L.), hazel (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nut (Anacardium occidentale), pecan (Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), walnuts of Queensland (Macadamia Ternifolia) and derived products</i>		YES	
<i>Celery and products based on celery</i>	NO		
<i>Mustard and products based on mustard</i>	NO		
<i>Sesame seeds and products of sesame seeds</i>	NO		
<i>Sulfur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10 mg/kg</i>	NO		
<i>Lupins and products based on lupins</i>	NO		
<i>Molluscs and products based on molluscs</i>	NO		