



Denominazione: Denomination:	CROSTATA ALL' ALBICOCCA XL PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 171 Ed. 3 - REV. 0 - 30/10/2024
---------------------------------	--	---

Peso netto / Net weight	EAN 13	ITF - 14	Shelf life	T° di conservazione / Storage temperature
1900 g	8012063001711	08012063001711	18 mesi / months	-18°C

Descrizione del prodotto: Base di fragrante pasta frolla con passata di albicocca e decorata con griglia superficiale di pasta frolla.

Description: Fragrant short pastry base with apricot puree and decorated with surface grid of short pastry.



Ingredienti: farcitura all'albicocca 40% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca 30% di cui 12% sul prodotto finito, zucchero, addensanti: E440, E401; correttori di acidità: E330, E333; conservante: E202; aromi), farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO, UOVA, acqua. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SOIA.

Ingredients: apricot filling 40% (glucose-fructose syrup, apricot pulp 30% of which 12% on the finished product, sugar, thickeners: E440, E401; acidity correctors: E330, E333; preservative: E202; flavours), WHEAT flour, sugar, BUTTER, EGGS, water. May contain NUTS, MUSTARD, SOY.

Caratteristiche Organolettiche

Gusto: burro della pasta frolla e dolce di albicocca
Consistenza: Frolla croccante
Colore: Giallo con tonalità tendenti al marrone chiaro
Odore: Prevalente profumo di albicocca
Aspetto: rettangolare ricoperto di confettura, decoro a quadrettatura

Organoleptic characteristics

Taste: buttery of shortpastry and sweet of apricot
Texture: crunchy shortpastry
Color: yellow with shades of light brown
Smell: predominantly apricot
Aspect: rectangular covered with jam, square decoration

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	1486 kJ
Energia - Energy	351 kcal
Grassi - Fats	4,3 g
di cui saturi - of which saturates	2,8 g
Carboidrati - Carbohydrates	73 g
di cui zuccheri - of which sugars	41 g
Fibre - Fiber	1,4 g
Proteine - Proteins	4,4 g
Sale - Salt	0,16 g

*Gli ingredienti possono variare di $\pm 5\%$ rispetto a quanto indicato - I valori nutrizionali possono variare di $\pm 8\%$ rispetto a quanto indicato.

*The ingredients may vary by $\pm 5\%$ than indicated - The nutritional values may vary by $\pm 8\%$ than indicated.



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET



Denominazione: Denomination:	CROSTATA ALL' ALBICOCCA XL PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 171
		Ed. 3 - REV. 0 - 30/10/2024

MODALITA' E LIMITI DI UTILIZZO: lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. N.B. Il prodotto non deve essere ricongelato

TERMS AND LIMITATION: leave at room temperature (20°C) for 3 hours. Subsequently, the product may be stored for 3 days in the refrigerator (0/+4°C). If kept at room temperature consume during the day. Attention: the product must not be re-freeze.

CONFEZIONAMENTO: padellone rettangolare in cartone ondulato 373x285x45 mm; scatola in cartone 384x304x73 mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

PACKAGING: corrugated cardboard cake tray 373x285x45 mm; cardboard box 384x304x73 mm. Packaging materials are in accordance with Italian and European law relating to food contact.

PALLETIZZAZIONE: Pallettizzazione (euro pallet 80x120): 6 box per strato x 20 strati = 120 box per pallet

PALLETIZING: Composition of pallet (euro pallet 80x120): 6 boxes for layer x 20 layers = 120 box for pallet

OGM: il prodotto non consiste o non contiene e non è prodotto da organismi geneticamente modificati secondo quanto definito nel Reg. 1829/2003/CE e Reg. 1830/2003/CE. Opportune misure sono in atto per assicurare l'identità non-OGM delle materie prime.

GMO: the product does not consist of, nor contain, nor is produced from genetically modified organisms according to the definition of Reg. 1829/2003/EC and Reg. 1830/2003/EC. Measures are taken to guarantee the non-GM identify of the raw materials.

Pasticceria Veneta s.r.l. opera in conformità al Reg. CE 852/2004 e al Reg. CE 178/2002 e successive modifiche.
Pasticceria Veneta s.r.l. comply with Reg. 852/2004/EC and with Reg.178/2002/EC and following amendments.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	
	Limiti di accettabilità - Limits of acceptability
Carica batterica totale - Total viable count	<100000 ufc/g - cfu/g
Enterobatteri - Enterobacteriaceae	< 1000 ufc/g - cfu/g
Escherichia coli	assente - absent
Muffe - Moulds	< 1000 ufc/g - cfu/g
Lievi - Yeasts	< 1000 ufc/g - cfu/g
S. aureus	< 10 ufc/g - cfu/g
L. monocytogenes	assente/25 g - absent/25 g
Salmonella spp.	assente/25 g - absent/25 g

PARAMETRI CHIMICI - CHEMICAL PARAMETERS	
	Limiti di accettabilità - Limits of acceptability
Deossinivalenolo - Deoxynivalenol	< 400 µg/Kg
Arsenico - Arsenic	< 0,05 mg/Kg
Cadmio - Cadmium	< 0,03 mg/Kg
Mercurio - Mercury	< 0,005 mg/Kg
Piombo - Lead	< 0,1 mg/Kg
Zearalenone	< 50 µg/Kg
Aflatossina M1 - Aflatoxin M1	< 0,0005 mg/Kg
Pesticidi organoclorurari - Organochlorine pesticides	< 1,25 mg/Kg
DDT	< 1 mg/Kg



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET



Denominazione: Denomination:	CROSTATA ALL' ALBICOCCA XL PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 171
		Ed. 3 - REV. 0 - 30/10/2024

Presenza o assenza di allergeni / Presence or absence of allergens		
Istruzioni / Instruction	1 =	contiene <u>come ingrediente</u> / contains
	2 =	può contenere tracce derivanti da lavorazioni realizzate sulla stessa linea o nella stessa fabbrica o derivanti da M.P o S.L. acquistati/ product may contain traces due to processing on same line or in same factory or due to r.m. or s.f. purchased
	0 =	non contiene / doesn't contains
ALLERGENI - DIRETTIVA 2007/68/CE - ALBA LIST		
1	Cereali contenenti glutine e derivati - CONTIENE: FRUMENTO / Cereals containing gluten and product thereof - CONTAIN: WHEAT	
0	Crostacei / shellfish and crustaceans	
1	Uova e derivati / Egg and product thereof	
0	Pesce e derivati / Fish and product thereof	
0	Arachidi e derivati / Peanuts	
2	Soia / Soy	
1	Latte e derivati / Milk and product thereof	
2	Frutta a guscio: mandorla, pistacchio, nocciola, noce / Nuts: almond, pistachio nut, hazelnuts, walnut	
0	Sedano / Celery	
2	Senape e derivati / Mustard and product thereof	
0	Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and product thereof	
0	Solfiti (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO ₂) / Sulfite (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO ₂)	
0	Lupino e derivati / Lupin and product thereof	
0	Molluschi e derivati / Molluscs and product thereof	
0	AL - Acido benzoico / Benzoic acid and parabens (E210 t/m E 219)	
0	AL - Amido di frumento / Wheat starch	
0	AL - Coloranti azoici / Azo dyes	
0	AL - Carne bovina / Beef	
0	AL - Cacao / Cocoa	
0	AL - Coriandolo / Coriander	
1	AL - Sciroppo di glucosio da frumento e derivati / wheat glucose syrup and product thereof	
0	AL - Glutammato / Glutamate	
0	AL - Grano saraceno / Buckwheat	
0	AL - Leguminose / Legumes, pulses	
0	AL - Lievito di birra / Yeast	
0	AL - Mais / Maize	
0	AL - Pollame / Chicken	
0	AL - Segale / Rye	
0	AL - Lecitina di soia / Soy lecithin	
0	AL - Olio di soia / Soy oil	
0	AL - Proteine di soia / Soy protein	
0	AL - Carne suina / Pork	
0	AL - Tartrazina (E102) / Tartrazine (E102)	
0	AL - Vanillina / Vanillin	
0	AL - Glutine / Gluten	

EMESSO E VERIFICATO DA RGQ