

SCHEMA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Denominazione: Denomination:	CROSTATA CREMA GIANDUIA XL PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 225 Ed. 3 - REV. 0 - 30/10/2024
---------------------------------	--	---

Peso netto / Net weight	EAN 13	ITF - 14	Shelf life	T° di conservazione / Storage temperature
1900 g	8012063002251	08012063002251	18 mesi / months	-18°C

Descrizione del prodotto: Base di fragrante pasta frolla con crema al gusto gianduia, decorata con griglia di pasta frolla.

Description: fragrant shortpastry filling with gianduia cream, decorated with squared decoration of shortpastry.



Ingredienti: crema gianduia 40% [zucchero, oli vegetali (girasole, palma), NOCCIOLE 10 %, cacao magro in polvere, LATTE intero in polvere, emulsionante: E322 da SOIA, aromi], farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO, UOVA, acqua. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SENAPE.

Ingredients: gianduia cream 40% [sugar, vegetable oils (sunflower, palm), HALZENUTS 10 %, low-fat cocoa powder, whole MILK powder, emulsifier: E322 from SOY, flavours], WHEAT flour, sugar, BUTTER, EGGS, water. May contain OTHER NUTS, MUSTARD.

Caratteristiche Organolettiche

Gusto: di burro della pasta frolla, cacao e nocciola
Consistenza: frolla croccante
Colore: giallo con tonalità tendenti al marrone
Odore: profumo di nocciole e burro
Aspetto: rettangolare con ripieno di crema alla gianduia e decoro a quadrettatura

Organoleptic characteristics

flavours: Fragrant butter pastry base and gianduia cream filling
Consistency: Crispy pastry
Color: yellow and brown Taste: flavour of hazelnuts and butter Appearance: rectangular with gianduia cream filling and squared decoration

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	2046 kJ
Energia - Energy	488 kcal
Grassi - Fats	24 g
di cui saturi - of which saturates	11 g
Carboidrati - Carbohydrates	62 g
di cui zuccheri - of which sugars	36 g
Fibre - Fiber	2,5 g
Proteine - Proteins	6,0 g
Sale - Salt	0,23 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 CREMA GIANDUIA XL PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 225
		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: stampo cottura rettangolare in cartone ondulato 280x380x45 mm; scatola in cartone 398x310x85 mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

PACKAGING: rectangular corrugated cardboard baking mold 280x380x45 mm; cardboard box 398x310x85 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
Lieviti - 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
Arsenico - Arsenic	< 0,05 mg/Kg
Deossinivalenolo - Deoxynivalenol	< 400 µg/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 CREMA GIANDUIA XL PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 225
		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	
1	Soia / Soy	
1	Latte e derivati / Milk and product thereof	
1/2	Frutta a guscio: mandorla, pistachio, 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	
1	AL - Cacao / Cocoa	
0	AL - Coriandolo / Coriander	
0	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	
1	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