

Denominazione: Denomination:	TORTA AL CACAO E NOCCIOLE VEGANA (PRET.12) PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 203 Ed. 3 - REV. 0 - 20/03/2026
---------------------------------	--	---

Peso netto / Net weight	EAN 13	ITF - 14	Shelf life	T° di conservazione / Storage temperature
1000 g	8012063002039	08012063002039	18 mesi / months	-18°C

Descrizione del prodotto: Soffice e delicato plumcake vegano arricchito con cacao e granella di nocciole. Pretagliato 12 fette.

Description: Soft and delicate vegan plum cake enriched with cocoa and chopped hazelnuts. Precut 12 slices.



Ingredienti: zucchero, olio vegetale (colza), farina di FRUMENTO, acqua, farina di mais, amido di riso, granella di NOCCIOLE 3,4%, cacao magro in polvere 3,4%, alfa ciclodestrina, agenti lievitanti: E500, E450; GLUTINE, amido modificato di patata, sale, emulsionanti: E471, E322 da girasole; aromi naturali, amido di patata. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SOIA, LUPINO, SENAPE, LATTE, UOVA.

Ingredients: sugar, vegetable oil (canola), WHEAT flour, water, cornflour, rice starch, HAZELNUTS grains 3,4%, fat reduced cocoa powder 3,4%, alpha-cyclodextrin, raising agents: E500, E450; GLUTEN, modified potato starch, salt, emulsifiers: E471, E322 from sunflower; natural flavors, potato starch. May contain OTHER NUTS, SOY, LUPIN, MUSTARD, MILK, EGG.

Caratteristiche Organolettiche

Sapore: di cacao e nocciole
Consistenza: morbida
Colore: marrone
Odore: di cacao e frutta a guscio tostata
Aspetto: rotonda e regolare

Organoleptic characteristics

Taste: coca and hazelnuts
Consistency: soft
Color: brown
Smell: cocoa and roasted nuts
Appearance: round and regular

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	1738 kJ
Energia - Energy	415 kcal
Grassi - Fats	21 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fatty acids	2,1 g
Carboidrati - Carbohydrates	49,4 g
di cui zuccheri - of which sugars	22 g
Fibre - Fiber	3,0 g
Proteine - Proteins	5,5 g
Sale - Salt	1,18 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.

Denominazione:	TORTA AL CACAO E NOCCIOLE VEGANA (PRET.12)	Codice / Code: 203
Denomination:	PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Ed. 3 - REV. 0 - 20/03/2026

MODALITA' E LIMITI DI UTILIZZO: lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 72 ore 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 72 hours in the refrigerator (0/+4°C). If kept at room temperature consume during the day. Attention: the product must not be re-freeze.

CONFEZIONAMENTO: vassoio tondo diametro 280 mm; scatola in cartone 275x264x83 mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

PACKAGING: round tray diameter 280 mm; carton box 275x264x83 mm. Packaging materials are in accordance with Italian and European law relating to food contact.

PALLETIZZAZIONE: Pallettizzazione (euro pallet 80x120): 12 box per strato x 21 strati = 252 box per pallet

PALLETIZING: Composition of pallet (euro pallet 80x120): 12 boxes for layer x 21 layers = 252 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	
	<i>Limiti di accettabilità - Limits of acceptability</i>
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	
	<i>Limiti di accettabilità - Limits of acceptability</i>
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:	TORTA AL CACAO E NOCCIOLE VEGANA (PRET.12)	Codice / Code: 203
Denomination:	PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Ed. 3 - REV. 0 - 20/03/2026

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	
2	Uova e derivati / Egg and product thereof	
0	Pesce e derivati / Fish and product thereof	
0	Arachidi e derivati / Peanuts	
2	Soia / Soy	
2	Latte e derivati / Milk and product thereof	
1/2	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)	
2	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	
1	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	
1	AL - Glutine / Gluten	

EMESSO E VERIFICATO DA RGQ