



SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET



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.

Denominazione - Denomination: **CROSTATA AL CACAO** - Codice - Code: **040 intera/entire – 091 pret./pre-cut**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* - FROZEN PASTRY*

Descrizione del prodotto: pasta frolla con crema al cioccolato e nocciola sostenuta con uno strato di plum-cake, intera e pretagliata 16 fette.

Description: shortbread with chocolate and hazelnut cream supported with a layer of plum-cake, entire and pre-cut. 16 slices.

Ingredienti: acqua, zucchero, farina di FRUMENTO, UOVA, oli vegetali (colza, girasole, SOIA – in proporzione variabile), BURRO, amido di patata modificato, amido di FRUMENTO, LATTE scremato in polvere, cacao magro 1,5%, siero di LATTE in polvere, grasso vegetale (cocco), burro di cacao, grassi del LATTE, pasta di cacao, agenti lievitanti: E450, E500; NOCCIOLIE, LATTOSIO, addensante: E401; aromi naturali, emulsionanti: E471, E322 da SOIA, E475, E433; estratto di carota, stabilizzanti: E516, E420; aromi, destrosio, sale, colorante: E160a; amido di patata, antiossidanti: E300, E307. Può contenere altra FRUTTA A GUSCIO, LUPINO, SENAPE.

Ingredients: water, sugar, WHEAT flour, EGGS, vegetable oils (canola, sunflower, SOY – in varying proportion), BUTTER, modified potato starch, WHEAT starch, skimmed MILK powder, low fat cocoa 1,5%, WHEY powder, vegetable fat (coconut), cocoa butter, MILK fat, cocoa paste, raising agents: E450, E500; HAZELNUTS, LACTOSE, thickener: E401; natural flavors, emulsifiers: E471, E322 from SOY, E475, E433; carrot extract, stabilizers: E516, E420; flavors, dextrose, salt, dye: E160a; potato starch, antioxidants: E300, E307. May contain other SHELL FRUITS, LUPIN, MUSTARD.

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: prevalenza di cacao e cioccolato - prevalence of cocoa and chocolate

Consistenza - Consistency: fragrante e morbidezza del plum-cake - fragrant and soft plum cake

Colore - Colour: superficialmente gialla, internamente color cioccolato - on the surface yellow, chocolate brown internally

Odore - Taste: profumo di cacao - scent of cocoa

Aspetto - Appearance: rotondo e regolare - round and smooth

1

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
INTERA 1400 g	8012063000400	08012063000400	18 mesi – 18 months	-18°C
PRET. 1400 g	8012063000912	08012063000912	18 mesi – 18 months	-18°C

Modalità e limiti di utilizzo: lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3/4 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 limitations:** leave at room temperature (20°C) for 3/4 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: 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: tray round diameter 280 mm; carton 275x264x83 mm. Packaging materials are in accordance with Italian and European law relating to food contact.

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.

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	≤ 500 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

2

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	1420 kJ /338 kcal
Grassi - Fats di cui saturi - of which saturates	13 g 5,4 g
Carboidrati - Carbohydrates di cui zuccheri - of which sugars	50 g 30 g
Fibre	2,6 g
Proteine - Proteins	4,0 g
Sale - Salt	0,48 g



*Gli ingredienti possono variare di ± 5% rispetto a quanto indicato - I valori nutrizionali possono variare di ± 8% rispetto a quanto indicato.
* The ingredients may vary by ± 5% than indicated - The nutritional values may vary by ± 8% than indicated.

Presenza o assenza di allergeni / Presence or absence of allergens			
Istruzioni/Instruction:		1 = contiene come ingrediente /contains	
		2 = può contenere tracce derivanti da lavorazioni realizzate sulla stessa linea/product may contain traces due to processing on same line	
		3 = può contenere tracce derivanti da lavorazioni nella stessa fabbrica/product may contain traces due to processing in same factory	
		4 = può contenere tracce derivanti da m.p. e/o s.l. acquistati/ product may contain traces due to r.m./s.f. purchased	
		0 = non contiene/doesn't contain	
ALLERGENI – DIRETTIVA 2007/68/CE		ALBA LIST	
0	Arachidi e derivati/Peanuts	0	Acido benzoico/Benzoic acid and parabens (E210 t/m E219)
0	Crostacei/Shellfish and crustaceans	1	Amido di frumento/Wheat starch
1/3/4	Frutta a guscio/Nuts – Mandorla, pistacchio, nocciola , noce/Almond, pistachio nut, halzenuts , walnut	0	Coloranti azoici/Azo dyes
1	Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – Grano/Wheat	0	Carne bovina/Beef
1	Latte e derivati/Milk and product thereof – Vacca/Cow	1	Cacao/Cocoa
4	Lupino e derivati/Lupin and product thereof	0	Coriandolo/Coriander
0	Molluschi e derivati/Molluscs and product thereof	0	Sciroppo di glucosio da frumento e derivati/Wheat glucose syrup and product thereof
0	Pesce e derivati/Fish and product thereof	0	Glutammato/Glutamate
0	Sedano/Celery	0	Grano saraceno/Buckwheat
4	Senape e derivati/Mustard and product thereof	0	Leguminose/Legumes, pulses
0	Semi di sesame e derivati/Sesame seeds and product thereof	0	Lievito di birra/Yeast
1	Soia/Soy	0	Mais/Maize
0	Solfiti/Sulfite (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO ₂)	0	Pollame/Chicken
1	Uova e derivati/Egg and product thereof	0	Segale/Rye
		1	Lecitina di soia/Soy lecithin
		1	Olio di soia/Soy oil
		0	Proteine di soia/Soy protein
		0	Carne suina/Pork
		0	Tartrazina/Tartrazine (E102)
		0	Vanillina/Vanillin
		4	Glutine/Gluten

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

Composition of pallet (euro pallet 80x120): 12 boxes for layer x 21 layers = 252 box for pallet