



SCHEDA 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: **TIRAMISU' MONOPORZIONE HEALTHY CAKE NO GLUTINE E SACCAROSIO** - Codice - Code: **168**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATA SENZA GLUTINE SPECIFICAMENTE FORMULATO PER CELIACI*

FROZEN PASTRY GLUTEN FREE PRODUCT SPECIFICALLY FORMULATED FOR COELIACS*



Descrizione del prodotto: è il dolce classico italiano per eccellenza, in versione senza zucchero e senza glutine, dal pan di spagna, alla crema e la bagna al caffè è completamente priva di liquore, dolcificato con maltitolo, monoporzione.

Description: it is the classic Italian dessert for excellence, version no sugar and no gluten, with sponge cake, cream and coffee wet is completely devoid of liquor, sweetened with maltitol, in single portion.

Ingredienti: PANNA, acqua, maltitolo 18,9%, mascarpone 10% (crema di LATTE, correttore di acidità: acido citrico), tuorlo d'UOVO, albume d'UOVO, farina di riso, amido di riso, caffè 0,9%, cacao magro, BURRO, correttore di acidità: acido citrico; agenti lievitanti: pirofosfato disodico, sodio bicarbonato; addensante: gomma xantano.

Ingredients: CREAM, water, maltitol 18,9%, mascarpone 10% (CREAM, acidity corrector: citric acid), EGG yolk, EGG white, rice flour, rice starch, coffee 0,9%, low fat cocoa, BUTTER, acidity corrector: citric acid; raising agents: disodium pyrophosphate, sodium bicarbonate; thickener: xanthan gum.

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: leggera nota di caffè e mascarpone - slight hint of coffee and mascarpone

Consistenza - Consistency: soffice della crema e morbida del pan di spagna - soft cream and the soft sponge cake

Colore - Colour: bruno del cacao e bianco tenue della crema - brown of cocoa and white of cream

Odore - Taste: caffè e cacao - coffee and cocoa

Aspetto - Appearance: fetta triangolare con decorazione di spolvero di cacao – triangular slice with decoration of cocoa powder

Peso netto – Net weight :	EAN 13 vassoio mono	EAN 13 confezione da 8 pz.	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
90 g x 8 pz./pcs	8012063001681	8012063005689	18 mesi – 18 months	-18°C

Modalità e limiti di utilizzo: lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2 ore oppure scongelare con il proprio contenitore in microonde per 20 secondi a 750 W. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore 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 2 hours or defrost with his tray in microwave for 20 seconds at 750 W. Subsequently, the product may be stored for 48 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 monoporzione triangolare in PST 150x85x7 mm, copri-monoporzione triangolare in PET 150x85x57 mm; scatola in cartone 419x170x93mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

Packaging: PST tray portion triangular 150x85x7 mm, PET cover portion 150x85x57 mm. carton 419x170x93mm. 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 identity of the raw materials.

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	≤ 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

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	1201 kJ – 288 kcal
Grassi – Fats	17,2 g
di cui saturi - of which saturates	11,4 g
Carboidrati – Carbohydrates	28,3 g
di cui zuccheri – of which sugars	1,1 g
Fibre - Fiber	1,2 g
Proteine - Proteins	4,3 g
Sale - Salt	0,24 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	0	Amido di frumento/Wheat starch
0	Frutta a guscio/Nuts:	0	Coloranti azoici/Azo dyes
0	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
0	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
	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
0	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
		0	Lecitina di soia/Soy lecithin
		0	Olio di soia/Soy oil
		0	Proteine di soia/Soy protein
		0	Carne suina/Pork
		0	Tartrazina/Tartrazine (E102)
		0	Vanillina/Vanillin
		0	Glutine/Gluten

Pallettizzazione (euro pallet 80x120): 12 box da 1 pz. per strato x 20 strati = 240 box per pallet

Composition of pallet (euro pallet 80x120): 12 boxes with 1 pc for layer x 20 layers = 240 box for pallet