



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: **CHOKOSOFT** - Codice - Code: **SUR32**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* - FROZEN PASTRY*

Descrizione del prodotto: Soffice torta al cacao con gocce di cioccolato e farcita con crema al cacao, ricoperta da granella di amaretto

Description: Soft cocoa cake with chocolate drops filled with cocoa cream and topped with amaretto biscuit crumbs

Ingredienti: zucchero, UOVA, oli vegetali (colza, girasole), acqua, farina di FRUMENTO, BURRO, cacao magro 4%, amido di FRUMENTO, burro di cacao, amido di patata modificato, sciroppo di glucosio-fruttosio, UOVA in polvere, pasta di cacao, siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, NOCCIOLE, LATTOSIO, polpa di albicocca, grassi del LATTE, albume d'UOVO in polvere, farina di FRUMENTO pregelatinizzata, addensanti: E440, E401; correttori di acidità: E331, E330; aromi naturali, sale, emulsionante: E322 da SOIA, agenti lievitanti: E500, E450; aromi, estratto di carota, stabilizzante: E516; conservante: E200; armelline d'albicocca. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINO.

Ingredients: sugar, EGGS, vegetable oils (canola, sunflower), water, WHEAT flour, BUTTER, low fat cocoa 4%, WHEAT starch, cocoa butter, modified potato starch, glucose-fructose syrup, whole EGG powder, cocoa paste, WHEY powder, skimmed MILK powder, HAZELNUTS, LACTOSE, apricot pulp, MILK fat, EGG whites powder, pregelatinized WHEAT flour, thickeners: E440, E401; acidity correctors: E331, E330; natural flavours, salt, emulsifier: E322 from SOY; raising agents: E500, E450; flavours, carrot extract, stabilizer: E516; preservative: E200; apricot kernels. May contain OTHER SHELL FRUITS, MUSTARD, LUPIN.

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: cioccolato - chocolate

Consistenza - Consistency: soffice e tenera - soft and tender

Colore - Colour: marrone cioccolato e lucido - chocolate brown and shiny

Odore - Taste: profumo di cioccolato - scent of chocolate

Aspetto - Appearance: regolare e lucente - smooth and shiny

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
2500 g	8012063007096	08012063007096	18 mesi – 18 months	-18°C

Modalità e limiti di utilizzo: lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 5-6 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 hours. Subsequently, the product may be stored for 5-6 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 rettangolare in cartone accoppiato 380x280 mm; scatola in cartone 388x302x85 mm I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

Packaging: cardboard cake tray 380x280 mm; cardboard box 388x302x85 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	
	<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 vale average per 100 g	
Energia - Energy	1717 kJ – 410 kcal
Grassi – Fats	19 g
di cui saturi - of which saturates	2,0 g
Carboidrati – Carbohydrates	53 g
di cui zuccheri – of which sugars	38 g
Fibre - Fibers	2,5 g
Proteine - Proteins	4,0 g
Sale - Salt	0,68 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.

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/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 CONTIENE: NOCCIOLA – CONTAIN: HALZENUT	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	1	Cacao/Cocoa
4	Lupino e derivati/Lupin and product thereof	0	Coriandolo/Coriander
0	Molluschi e derivati/Molluscs and product thereof	1	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 sesamo 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
		0	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): 8 box per strato x 18 strati = 144 box per pallet

Composition of pallet (euro pallet 80x120): 8 boxes for layer x 18 layers = 144 box for pallet