



## 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: **FOCACCIA MORBIDA ALLE MELE PRETAGLIATA** - Codice - Code: **177**

### PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO\* - FROZEN PASTRY\*

**Descrizione del prodotto:** Soffice impasto allo yogurt impreziosito con fette di mele fresche.

**Description:** Soft dough enriched yoghurt with slices of fresh apples.

**Ingredienti:** mele a fette 25%, acqua, zucchero, olio di colza, farina di FRUMENTO, UOVA in polvere, amido di FRUMENTO, purea di mele 2,8%, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato di patata, YOGURT in polvere, agenti lievitanti: E450, E500; emulsionanti: E472e, E472a, E472b; acidificante: E330, E341; polpa di albicocca, sale, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, addensante: E440; aromi, grassi del LATTE, antiossidante: E300; conservante: E200; amido di patata. Può contenere SOIA, FRUTTA A GUSCIO, LUPINO, SENAPE.

**Ingredients:** apple slices 25%, water, sugar, canola oil, WHEAT flour, EGGS powder, WHEAT starch, apple pulp 2,8%, glucose-fructose syrup, modified potato starch, YOGURT powder, raising agents: E450, E500; emulsifiers: E472e, E472a, E472b; acidity corrector: E330, E341; apricot pulp, salt, skimmed MILK powder, WHEY powder, thickener: E440; flavours, MILK fats, antioxidant: E300; preservative: E200; potato starch. May contain SOY, SHELL FRUITS, LUPIN, MUSTARD.

#### **Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:**

**Gusto - Flavour:** delicato, di mele e yogurt – pleasant, of apple and yogurt

**Consistenza - Consistency:** morbida e pastosa – soft and doughy

**Colore - Colour:** dorato - gold

**Odore - Taste:** tipico di mele – typical of apple

**Aspetto - Appearance:** rotondo, con mele in superficie ricoperte di gelatina – round, with apples in surface covered of jelly

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1100 g	8012063001773	08012063001773	18 mesi – 18 months	-18°C

**Modalità e limiti di utilizzo:** lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2/3 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 limitations:** leave at room temperature (20°C) for 2/3 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:** 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	
	<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	1418 kJ – 339 kcal
Grassi – Fats	18 g
di cui saturi - of which saturates	1,6 g
Carboidrati – Carbohydrates	39 g
di cui zuccheri – of which sugars	22 g
Fibre	1,4 g
Proteine - Proteins	4,6 g
Sale - Salt	0,75 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**

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