



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: **CAPRESE PRETAGLIATA** - Codice - Code: **160**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO*

Descrizione del prodotto: Soffice plum cake al cioccolato impreziosito da granella di nocciole ricoperto da zucchero a velo pretagliata 14 fette

Description: Soft plum chocolate enriched with hazelnut covered with icing sugar, pre-cut 14 slices.

Ingredienti: UOVA, oli vegetali (colza, girasole), zucchero, farina di FRUMENTO, BURRO, acqua, cacao magro, amido di FRUMENTO, NOCCIOLE, farina di MANDORLE, burro di cacao, destrosio, amido modificato di patata, UOVA in polvere, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, farina di FRUMENTO pregelatinizzata, siero di LATTE in polvere, aromi naturali, emulsionante: E322 da SOIA; sale, correttore di acidità: E331; agente lievitante: E500; aromi. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, LUPINO, SENAPE.

Ingredients: EGGS, vegetable oils (canola, sunflower), sugar, WHEAT flour, BUTTER, water, low-fat cocoa, WHEAT starch, HAZELNUTS, ALMONDS flour, cocoa butter, dextrose, modified potato starch, EGGS powder, skimmed MILK powder, LACTOSE, pregelatinized WHEAT flour, WHEY powder, natural flavours, emulsifier: E322 from SOY; salt, acidity corrector: E331; raising agents: E500; flavours. May contain OTHER SHELL FRUITS, LUPIN, MUSTARD.

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: Sapore di cacao e nocciole – Flavor of cocoa and halzenuts

Consistenza - Consistency: Morbida e soffice - Soft and fluffy

Colore - Colour: Marrone cacao scuro , ricoperto dal bianco dello zucchero - Dark cocoa, brown , covered by white sugar

Odore - Taste: Profumo tipico del cacao - Flavour of cocoa

Aspetto - Appearance: Uniforme, bombato al centro - Uniform, rounded at the center

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
PRET. 1200 g	8012063001605	08012063001605	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	<i>kJ 2082 – kcal 500</i>
Grassi – Fats	32 g
di cui saturi - of which saturates	7,6 g
Carboidrati – Carbohydrates	44 g
di cui zuccheri – of which sugars	30 g
Fibre - Fiber	3,5 g
Proteine - Proteins	7,2 g
Sale - Salt	0,34 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 sesamo e derivati/Sesame seeds and product thereof	0 Lievito di birra/Yeast
4 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