



## 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: **CROSTATA INTEGRALE ARANCIA&ZENZERO pret. 16-** Codice - Code: **218**

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

**Descrizione del prodotto:** Base pasta frolla con fraina integrale con una farcitura all'arancia, aromatizzata allo zenzero.

**Description:** Short pastry base with whole wheat flour with an orange ginger-flavored filling.

**Ingredienti:** farcitura 42% (arance 35%, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, addensanti: E440, E441; zenzero in polvere 0,6%; correttori di acidità: E330, E333; conservante: E202; aroma), farina di FRUMENTO, zucchero, farina di FRUMENTO integrale 12%, BURRO, UOVA, acqua, agenti lievitanti: E450, E500; sale, amido di patata. Può contenere SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SESAMO, LUPINO.

**Ingredients:** filling 42% (oranges 35%, sugar, glucose-fructose syrup, thickeners: E440, E401; ginger powder 0,6%; acidity regulators: E330, E333; preservative: E202; flavour), WHEAT flour, sugar, wholemeal WHEAT flour 12%, BUTTER, EGGS, water, raising agents: E450, E500; salt, potato starch. May contain SOY, SHELL FRUITS, MUSTARD, SESAME, LUPIN.

### Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

**Gusto - Flavour:** Base di fragrante pasta frolla al burro e farcitura all'arancia - Fragrant butter pastry base and orange filling

**Consistenza - Consistency:** Frolla croccante - Crispy pastry

**Colore - Colour:** Ocra con tonalità tendenti al marrone chiaro - Ochre tone light brown

**Odore - Taste:** Prevalente profumo di arancia - Prevailing aroma of orange

**aspetto - Appearance:** rotondo con ripieno a base di arancia e decoro a quadrettatura - Round with orange filling and squared decoration

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1000 g	8012063002183	08012063002183	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 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 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.

## SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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	1496 KJ / 354 kcal
Grassi – Fats	7,2g
di cui saturi - of which saturates	4,2g
Carboidrati – Carbohydrates	66g
di cui zuccheri – of which sugars	24g
Fibre	3,0g
Proteine - Proteins	4,9g
Sale - Salt	0,36g

\*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.

**SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET**

<b>Presenza o assenza di allergeni / Presence or absence of allergens</b>			
<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>0</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>4</b>	Semi di sesamo 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>3/4</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