



Denominazione: Denomination:	CARAMELLOCAKE PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: SUR35 Ed. 3 - REV. 0 - 02/11/2023
---------------------------------	---	---

Peso netto / Net weight	EAN 13	ITF - 14	Shelf life	T° di conservazione / Storage temperature
2000 g	8012063002275		18 mesi / months	- 18°C

Descrizione del prodotto: soffice torta al caramello, con decorazione di noci.

Description: Fluffy caramel cake, with walnut decoration.



Ingredienti: acqua, zucchero, farina di FRUMENTO, olio vegetale (colza), UOVA, sciroppo di glucosio, caramello salato 4% (sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, LATTE condensato zuccherato, PANNA, BURRO, acqua, sale, addensante: E440), UOVA in polvere, NOCI, amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato di patata, YOGURT in polvere, emulsionanti: E472a, E472b, E472e; agenti lievitanti: E450, E500; E341; siero di LATTE in polvere, grassi del LATTE, sale, purea di albicocca, correttore di acidità: E330; sale, LATTE scremato in polvere, addensanti: E401, E440; aromi naturali, colorante: E150b; aromi, estratto di carote, stabilizzante: E516; conservante: E200; amido di patata. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINO, SOIA, SOLFITI.

Ingredients: water, sugar, WHEAT flour, vegetable oils (canola), EGGS, glucose syrup, salted caramel 4% (glucose-fructose syrup, sugar, sweet condensed MILK, CREAM, BUTTER, water, salt, thickener: E440), EGGS powder, WALNUTS, WHEAT starch, glucose-fructose syrup, modified potato starch, YOGURT powder, emulsifiers: E472a, E472b, E472e; raising agents: E450, E500, E341; WHEY powder, MILK fat, salt, apricot puree, acidity corrector: E330; salt, skimmed MILK powder, thickeners: E401, E440; natural flavors, dye: E150b; flavours, carrot extract, stabilizer: E516; preservative: E200; potato starch. May contain OTHER NUTS, MUSTARD, LUPIN, SOY, SULFITES.

Caratteristiche Organolettiche

Gusto: sentori di caramello
Consistenza: soffice
Colore: marrone tenue
Odore: note di caramello
Aspetto: decoro con griglia marrone e ghirigli di noce

Organoleptic characteristics

Taste: flavours of caramel
Consistency: soft
Color: soft brown
Smell: flavours of caramel
Appearance: decoration with brown grid and walnut squiggles

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	1446 kJ
Energia - Energy	344 kcal
Grassi - Fats	14 g
di cui saturi - of which saturates	3,6 g
Carboidrati - Carbohydrates	49 g
di cui zuccheri - of which sugars	27 g
Proteine - Proteins	5,6 g
Sale - Salt	0,12 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.



Denominazione: Denomination:	CARAMELLOCAKE PRET. PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: SUR35 Ed. 3 - REV. 0 - 02/11/2023
---------------------------------	---	---

MODALITA' 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 LIMITATION: 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 385X295 mm; scatola in cartone 398 x 310 x 85 mm I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

PACKAGING: rectangular tray 385X295 mm; carton 398 x 310 x 85 mm. Packaging materials are in accordance with Italian and European law relating to food contact.

PALLETIZZAZIONE: Pallettizzazione (euro pallet 80x120): 6 box da 1 pz. per strato x 20 strati = 120 box per pallet

PALLETIZING: Pallet composition (euro pallet 80x120): 6 boxes with 1 pc for layer x 20 layers = 120 box for pallet

OGM: 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.

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.

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

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Denominazione: Denomination:	CARAMELLOCAKE PRET. PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: SUR35 Ed. 3 - REV. 0 - 02/11/2023
---------------------------------	---	---

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 o nella stessa fabbrica o derivanti da M.P o S.L. acquistati/ product may contain traces due to processing on same line or in same factory or due to r.m. or s.f. purchased
	0 =	non contiene / doesn't contains

ALLERGENI - DIRETTIVA 2007/68/CE - ALBA LIST

1	Cereali contenenti glutine e derivati - CONTIENE: FRUMENTO / Cereals containing gluten and product thereof - CONTAIN: WHEAT
0	Crostacei / shellfish and crustaceans
1	Uova e derivati / Egg and product thereof
0	Pesce e derivati / Fish and product thereof
0	Arachidi e derivati / Peanuts
2	Soia / Soy
1	Latte e derivati / Milk and product thereof
1/2	Frutta a guscio: mandorla, pistacchio, nocciola, noce / Nuts: almond, pistachio nut, hazelnuts, walnut
0	Sedano / Celery
2	Senape e derivati / Mustard and product thereof
0	Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and product thereof
2	Solfiti (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO ₂) / Sulfite (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO ₂)
2	Lupino e derivati / Lupin and product thereof
0	Molluschi e derivati / Molluscs and product thereof
0	AL - Acido benzoico / Benzoic acid and parabens (E210 t/m E 219)
1	AL - Amido di frumento / Wheat starch
0	AL - Coloranti azoici / Azo dyes
0	AL - Carne bovina / Beef
0	AL - Cacao / Cocoa
0	AL - Coriandolo / Coriander
1	AL - Sciroppo di glucosio da frumento e derivati / wheat glucose syrup and product thereof
0	AL - Glutammato / Glutamate
0	AL - Grano saraceno / Buckwheat
0	AL - Leguminose / Legumes, pulses
0	AL - Lievito di birra / Yeast
1	AL - Mais / Maize
0	AL - Pollame / Chicken
0	AL - Segale / Rye
0	AL - Lecitina di soia / Soy lecithin
0	AL - Olio di soia / Soy oil
0	AL - Proteine di soia / Soy protein
0	AL - Carne suina / Pork
0	AL - Tartrazina (E102) / Tartrazine (E102)
0	AL - Vanillina / Vanillin
0	AL - Glutine / Gluten

EMESSO E VERIFICATO DA RGQ