



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: **CROCCANTINA** - Codice - Code: **004**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* - FROZEN PASTRY*

Descrizione del prodotto: Rollè di pan di spagna farcito con crema al gusto di croccantino al rum.

Description: Roll of sponge cake filled with cream flavored with rum croquettes.

Ingredienti: acqua, zucchero, farina di FRUMENTO, UOVA, sciroppo di glucosio, amido di patata modificato, alcol 2,3%, siero di LATTE in polvere, grasso vegetale (cocco), grassi del LATTE, sciroppo di glucosio-fruttosio, granella di NOCCIOLE, emulsionanti: E472b, E322 da SOIA, E472e, E471, E475; BURRO anidro, armelline, agenti lievitanti: E450, E500, E503; LATTE scremato in polvere, albume d'UOVO, addensanti: E401, E460, E412, E415, E440; grassi della PANNA, stabilizzanti: E516, E466; colorante: E150b; polpa di albicocca, estratto di carote, aromi, proteine del LATTE in polvere, sale, correttore di acidità: E331, E340, E330; fibre vegetali (patata, piantaggine), aromi naturali, LATTOSIO, amido di patata, conservante: E200. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINO.

Ingredients: water, sugar, WHEAT flour, EGGS, glucose syrup, modified potato starch, alcohol 2,3%, WHEY powder, vegetable oil (coconut), MILK fat, glucose-fructose syrup, HAZELNUTS kernels, emulsifiers: E472b, E322 from SOY, E472e, E471, E475; anhydrous BUTTER, apricot kernels, raising agents: E450, E500, E503; skimmed MILK powder, white EGG,; thickeners: E401, E460, E412, E415, E440; CREAM fat, stabilizers: E516, E466; dye: E150b; apricot pulp, carrot extract, flavours, MILK protein powder, salt, acidity corrector: E331, E340, E330; vegetable fibres (potato, plantain), natural flavors, LACTOSE, potato starch, preservative: E200. May contain other SHELL FRUITS, MUSTARD, LUPINE.

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: predominanza del gusto di croccantino e nocciole - predominance of hazelnuts taste

Consistenza - Consistency: tenera e cremosa - soft and creamy

Colore - Colour: giallo e marrone - yellow and brown

Odore - Taste: profumo di nocciola - scent of hazelnut

Aspetto - Appearance: trancio ricoperto da granella - covered with round grain

1

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1050 g	8012063000042	08012063000042	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 48 ore 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 48 hours 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 150x410 mm; scatola in cartone 420x168x93 mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

Packaging: rectangular tray 150x410 mm; carton 420x168x93 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

2

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
<i>Energia - Energy</i>	<i>960 kJ - 228 kcal</i>
<i>Grassi - Fats</i> <i>di cui saturi - of which saturates</i>	<i>5,2 g</i> <i>3,2 g</i>
<i>Carboidrati - Carbohydrates</i> <i>di cui zuccheri - of which sugars</i>	<i>41 g</i> <i>25 g</i>
<i>Fibre - Fibers</i>	<i>1,0 g</i>
<i>Proteine - Proteins</i>	<i>3,7 g</i>
<i>Sale - Salt</i>	<i>0,26 g</i>



*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	0	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 – CONTIENE: FRUMENTO – CONTAIN: WHEAT	0	Carne bovina/Beef
1	Latte e derivati/Milk and product thereof	2	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): 12 box da 1 pz. per strato x 20 strati = 240 box per pallet

Composition of pallet (euro pallet 80x120): 12 boxes with 1 pc for layer x 20 layers = 240 box for pallet