



## 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: **MOKA TRANCIO** - Codice - Code: **014**

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

**Descrizione del prodotto:** Due strati di pan di spagna imbevuti di caffè, farciti con panna al caffè e decorata con scaglette di cioccolato puro  
**Description:** Two layers of sponge cake soaked with coffee, filled with coffee cream and decorated with slivers of pure chocolate.

**Ingredienti:** acqua, zucchero, UOVA, farina di FRUMENTO, oli e grassi vegetali (cocco, girasole), sciroppo di glucosio-fruttosio, LATTE intero, BURRO anidro, caffè 2%, LATTE scremato in polvere, amido di patata modificato, grassi della PANNA, emulsionanti: E472b, E322 da SOIA, E472e, E471, E475; siero di LATTE in polvere, grassi del LATTE, agenti lievitanti: E450, E500; proteine del LATTE in polvere, pasta di cacao, addensanti: E460, E401; fibre vegetali (patata, piantaggine), burro di cacao, aromi, cacao magro in polvere, LATTOSIO, tuorlo d'UOVO, sciroppo di glucosio, LATTE condensato zuccherato, stabilizzanti: E466, E516; estratto di carote, sale, aromi naturali, correttore di acidità: E331, E340; colorante: E160a; amido di patata. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINO.

**Ingredients:** water, sugar, EGGS, WHEAT flour, vegetable oils and fats (coconut, sunflower), glucose-fructose syrup, whole MILK, anhydrous BUTTER, coffee 2%, skimmed MILK powder, modified potato starch, CREAM fat, emulsifiers: E472b, E322 from SOY, E472e, E471, E475; WHEY powder, MILK fat, raising agents: E450, E500; MILK protein powder, cocoa paste, thickeners: E460, E401; vegetable fibers (potato, plantain), cocoa butter, flavours, fat reduced cocoa powder, LACTOSE, EGG yolk, glucose syrup, sweetened condensed MILK, stabilizers: E466, E516; carrot extract, salt, natural flavors, acidity corrector: E331, E340; dye: E160a; potato starch. May contain SHELL FRUITS, MUSTARD, LUPINE.

#### Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

**Gusto - Flavour:** Preponderanza del caffè - Preponderance of coffee

**Consistenza - Consistency:** Soffice del pan di spagna e della panna al caffè - Soft sponge cake and coffee cream

**Colore - Colour:** Decorazione della panna bianca e granella marrone - Decoration of white cream and brown grain

**Odore - Taste:** Aroma di caffè - Coffee flavour

**Aspetto - Appearance:** Trancio decorato con panna e cioccolato - Slice decorated with cream and chocolate

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1050 g	8012063000141	08012063000141	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

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	1040 kJ – 248 kcal
Grassi – Fats	12 g
di cui saturi - of which saturates	9,6 g
Carboidrati – Carbohydrates	31 g
di cui zuccheri – of which sugars	22 g
Fibre - Fiber	1,2 g
Proteine - Proteins	3,5 g
Sale - Salt	0,26 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	0	Amido di frumento/Wheat starch
3/4	Frutta a guscio/Nuts – Mandorla, pistacchio, <b>nocciola</b> , noce/Almond, pistachio nut, halzenuts, walnut	0	Coloranti azoici/Azo dyes
1	Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – <b>Grano/Wheat</b>	0	Carne bovina/Beef
1	Latte e derivati/Milk and product thereof	1	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 <sub>2</sub> )	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