



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: **AMARETTO TRANCIO** - Codice - Code: **019**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* - FROZEN PASTRY*

Descrizione del prodotto: Due strati di pan di spagna bagnati con liquore aromatizzato farciti con panna e crema amaretto decorati con granella di amaretti.

Description: Two layers of sponge cake soaked with flavoured liqueur filled with whipped cream and macaroons cream decorated with crushed amaretti.

Ingredienti: acqua, zucchero, UOVA, farina di FRUMENTO, oli e grassi vegetali (cocco, palma, girasole), granella di amaretti 4,6% (zucchero, albume d'UOVO, MANDORLE, amido di FRUMENTO, amido di mais, agente lievitante: E503), sciroppo di glucosio, sciroppo di glucosio-fruttosio, BURRO anidro, amaretti 3,2% (zucchero, mandorle di albicocca 20%, albume d'UOVO, proteine del LATTE, agente lievitante: E500), LATTE intero, alcol 2,9%, LATTE scremato in polvere, armelline, grassi della PANNA, amido di patata modificato, emulsionanti: E472b, E322 da SOIA, E472e, E471; siero di LATTE in polvere, agenti lievitanti: E450, E500; grassi del LATTE, proteine del LATTE in polvere, fibre vegetali (patata, piantaggine), addensanti: 460, E401; LATTOSIO, sale, burro di cacao, aromi, stabilizzanti: E466, E516; sale, estratto di carote, colorante: E150d; cacao magro in polvere, NOCCIOLE, correttore di acidità: E331, E340; aromi naturali. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, ARACHIDI.

Ingredients: water, sugar, EGGS, WHEAT flour, vegetable oils and fats (coconut, palm, sunflower), amaretti crumbs 4,6% (sugar, EGG white, ALMONDS, WHEAT starch, corn starch, raising agent: E503), glucose syrup, glucose-fructose syrup, anhydrous BUTTER, amaretti biscuits 3,2% (sugar, apricot almonds 20%, EGG white, MILK protein, raising agent: E500), whole MILK, alcohol 2,9%, skimmed MILK powder, apricot kernels, CREAM fat, modified potato starch, emulsifiers: E472b, E322 from SOY, E472e, E471; WHEY powder, raising agents: E450, E500; MILK fat, MILK protein powder, vegetable fibres (potato, plantain), thickeners: E460, E401; LACTOSE, salt, cocoa butter, flavours, stabilizers: E466, E516; salt, carrot extract, dye: E150d; fat reduced cocoa powder, HAZELNUTS, acidity corrector: E331, E340; natural flavors. May contain OTHER SHELL FRUITS, MUSTARD, PEANUTS.

1

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: Predominanza del gusto di mandorla e liquore - Predominance of the taste of almond liqueur

Consistenza - Consistency: Soffice - Soft

Colore - Colour: Marrone della granella di amaretto decorato con panna - Brown the chopped amaretto cream decorated with cream

Odore - Taste: Profumo derivante dal liquore all'amaretto - Macaroon flavoured liqueur flavor

Aspetto - Appearance: Uniforme per la copertura della granella amaretto - Uniform coverage of the macaroon grain

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1050 g	8012063000196	08012063000196	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-GMO 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	
Energia - Energy	1205 kJ – 288 kcal
Grassi – Fats	14 g
di cui saturi - of which saturates	10 g
Carboidrati – Carbohydrates	36 g
di cui zuccheri – of which sugars	26 g
Fibre - Fiber	1,5 g
Proteine - Proteins	3,7 g
Sale - Salt	0,14 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 <u>come ingrediente</u> /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	
4	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 – Grano/Wheat	0	Carne bovina/Beef
1	Latte e derivati/Milk and product thereof	1	Cacao/Cocoa
0	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
1/4	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

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