



## 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: **RICOTTA COCCO CIOCCO** - Codice - Code: **161**

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

**Descrizione del prodotto:** due strati di biscotto contenenti crema di ricotta e crema al cioccolato e cocco, ricoperta da cioccolato e scagliette di cocco, pretagliata 12 fette.

**Description:** two layers of biscuits containing cream cheese and chocolate cream and coconut, covered with chocolate and coconut flakes, pre-cut 12 slices

**Ingredienti:** farina di FRUMENTO, zucchero, acqua, BURRO, UOVA, ricotta 6% (siero di LATTE, LATTE intero, sale, correttore di acidità: E330), mascarpone 3,2% (crema di LATTE, correttore di acidità: E330), cioccolato 2,3% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 di SOIA), cocco 2,3%, sciroppo di glucosio-fruttosio, oli vegetali (cocco, girasole), NOCCIOLE, sciroppo di glucosio, BURRO anidro, amido modificato di patata, grassi del LATTE, LATTE scremato in polvere, cacao magro, siero di LATTE in polvere, gelatina animale, latte di cocco, emulsionanti: E472b, E472e, E322 da SOIA, E471; proteine del LATTE in polvere, stabilizzanti: E420, E516, E466; addensanti: E401, E460; sale, aromi, agente lievitante E450, aromi naturali, burro di cacao, tuorlo d'UOVO in polvere, LATTOSIO, fibre vegetali (patata, piantaggine), estratto di carota, aromi naturali, antiagglomerante: E551, correttori di acidità: E331, E340; maltodestrine. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINO.

**Ingredients:** WHEAT flour, sugar, water, BUTTER, EGGS, ricotta 6% (WHEY, whole MILK, salt, acidity corrector: E330), mascarpone 3,2% (CREAM, acidity corrector: E330), chocolate 2,3% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: E322 from SOY), coconut 2,3%, glucose-fructose syrup, vegetable oils (coconut, sunflower), HAZELNUTS, glucose syrup, anhydrous BUTTER, modified potato starch, MILK fat, skimmed MILK powder, low fat cocoa, WHEY powder, animal gelatin, coconut milk, emulsifiers: E472b, E472e, E322 from SOY, E471; MILK protein powder, stabilizers: E420, E516, E466; thickeners: E401, E460; salt, flavours, raising agent: E450; natural flavours, cocoa butter, EGG yolk powder, LACTOSE, vegetable fibers (potato, plantain), carrot extract, natural flavours, anticaking: E551; acidity correctors: E331, E340; maltodextrin. May contain OTHER SHELL FRUITS, MUSTARD, LUPIN.

1

#### Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

**Gusto - Flavour:** Il sapore del cioccolato e del cocco è combinato con la ricotta e il gusto del biscotto - The flavor of chocolate and coconut is combined with cottage cheese and the taste of the cookie

**Consistenza - Consistency:** Cremosa alternata dalla croccantezza del biscotto - Alternatively, from creamy crunchiness of the biscuit

**Colore - Colour:** Crema di colore bianco e biscotto di color ocra - Cream in white and ocher-colored biscuit

**Odore - Taste:** Profumo di cioccolato e cocco risaltante sull'aroma di panna - Flavour of chocolate and coconut standing out the aroma of cream

**Aspetto - Appearance:** Compatto e uniforme - Compact and uniform

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
PRET. 1200 g	8012063001612	08012063001612	18 mesi – 18 months	-18°C

**Modalità e limiti di utilizzo:** lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 1 ora. Successivamente il prodotto può essere conservato per 24 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 1 hour. Subsequently, the product may be stored for 24 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 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

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	
<i>Energia - Energy</i>	<i>kJ 1490 – kcal 357</i>
<i>Grassi – Fats</i>	<i>20 g</i>
<i>di cui saturi - of which saturates</i>	<i>14 g</i>
<i>Carboidrati – Carbohydrates</i>	<i>39 g</i>
<i>di cui zuccheri – of which sugars</i>	<i>23 g</i>
<i>Fibre - Fiber</i>	<i>1,7 g</i>
<i>Proteine - Proteins</i>	<i>4,3 g</i>
<i>Sale - Salt</i>	<i>0,12 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 <b>come ingrediente</b> /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, <b>HALZENUTS</b> , walnut <b>PUÒ CONTENERE: NOCE, PISTACCHIO, MANDORLA – MAY CONTAIN: WALNUT, PISTACHIO, ALMOND</b>	0 Coloranti azoici/Azo dyes
1 Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – <b>CONTIENE: FRUMENTO – CONTAIN: 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 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