



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: **ST. HONORÉ TRANCIO** - Codice - Code: **009**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* - FROZEN PASTRY*

Descrizione del prodotto: Due strati di pan di spagna imbevuti di liquore fior d'arancio con farcitura di panna nel mezzo e golose gocce di cioccolato, decorati con bignè caramellati e panna al cacao.

Description: Two layers of sponge cake soaked in liqueur orange flower with a cream filling and tasty droplets in the middle of chocolate, decorated with caramelized cream puffs with chocolate

Ingredienti: acqua, zucchero, UOVA, farina di FRUMENTO, oli e grassi vegetali (cocco, girasole), sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di glucosio, BURRO anidro, alcol 2,7%, LATTE intero, LATTE scremato in polvere, pasta di cacao, burro di cacao, brandy, grassi della PANNA, emulsionanti: E472b, E322 da SOIA, E472e, E471, E475; amido di patata modificato, cacao magro in polvere, siero di LATTE in polvere, tuorlo d'UOVO, agenti lievitanti: E450, E500, E503; LATTE condensato zuccherato, grassi del LATTE, proteine del LATTE in polvere, addensanti: E460, E401, E440; fibre vegetali (patata, piantaggine), purea di albicocca, LATTOSIO, correttore di acidità: E331, E340, E330; sale, stabilizzanti: E466, E516; aromi, aromi naturali, estratto di carote, conservante: E200; 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, glucose syrup, anhydrous BUTTER, alcohol 2,7%, whole MILK, skimmed MILK powder, cocoa paste, cocoa butter, brandy, CREAM fat, emulsifiers: E472b, E322 from SOY, E472e, E471, E475; modified potato starch, fat reduced cocoa powder, WHEY powder, EGG yolk, raising agents: E450, E500, E503; sweetened condensed MILK, MILK fat, MILK protein powder, thickeners: E460, E401, E440; vegetable fibres (potato, plantain), apricot puree, LACTOSE, acidity corrector: E331, E340, E330; salt, stabilizers: E466, E516; flavours, natural flavors, carrot extract, preservative: E200; potato starch. May contain SHELL FRUITS, MUSTARD, LUPINE.

1

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: Panna mescolata al cacao e crema zabaione sono esaltati dall'aroma fior d'arancio - Cream mixed with chocolate and eggnog are exalted by the aroma of orange blossom

Consistenza - Consistency: Pan di Spagna friabile e panna di farcitura soffice - Sponge cake crumbly and soft cream topping

Colore - Colour: Toni contrastanti tra la panna e il cacao intermezzati dal giallo dei bignè - Contrasting tones of cream and cocoa with yellow puffs

Odore - Taste: L'aroma del fior d'arancio sovrasta l'aroma di panna e cacao - The aroma of orange blossom overhang cocoa and cream flavour

Aspetto - Appearance: Decorazione con ciuffi di panna e cacao e bignè glassati - Garnish with whipped cream cocoa and puffs glazed

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1050 g	8012063000097	08012063000097	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

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional vale average per 100 g	
Energia - Energy	1128 kJ – 269 kcal
Grassi – Fats di cui saturi - of which saturates	12 g 10 g
Carboidrati – Carbohydrates di cui zuccheri – of which sugars	36 g 26 g
Fibre - Fiber	1,1 g
Proteine - Proteins	3,7 g
Sale - Salt	0,19 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, 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
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