

Denominazione: Denomination:	CROSTATA DI MELE PRET.16 PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 090 Ed. 3 - REV. 0 - 26/10/2023
---------------------------------	--	---

Peso netto / Net weight	EAN 13	ITF - 14	Shelf life	T° di conservazione / Storage temperature
1400 g	8012063000905	08012063000905	18 mesi / months	conservare a -18°C

Descrizione del prodotto: Torta con base di pasta frolla farcita con mele a fette, decorata con gelatina. Pretagliata 16 fette.

Description: Cake with short pastry base filled with sliced apples, decorated with jelly. Pre-cut 16 slices.



Ingredienti: mele 24%, farina di FRUMENTO, purea di mele 16%, zucchero, UOVA, BURRO, oli e grassi vegetali (cocco, girasole, SOIA, colza), acqua, amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato di patata, LATTE scremato in polvere, purea di albicocca, agenti lievitanti: E450, E500; emulsionanti: E471, E475; addensanti: E401, E440; correttore di acidità: E330; siero di LATTE in polvere, grassi del LATTE, antiossidante: E300; aromi, aromi naturali, estratto di carote, sale, conservante: E200; stabilizzante: E516; amido di patata. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, LUPINO, SENAPE.

Ingredients: apple 24%, WHEAT flour, apple puree 16%, sugar, EGGS, BUTTER, vegetable oils and fats (coconut, sunflower, SOY, canola), water, WHEAT starch, glucose-fructose syrup, modified potato starch, skimmed MILK powder, apricot puree, raising agents: E450, E500; emulsifiers: E471, E475; thickeners: E401, E440; acidity corrector: E330; WHEY powder, MILK fat, antioxidant: E300; flavours, natural flavors, carrot extract, salt, preservative: E200; stabilizer: E516; potato starch. May contain NUTS, LUPIN, MUSTARD.

Caratteristiche Organolettiche

Gusto: caratteristico di pasta frolla e acidulo delle mele
Consistenza: fragrante della pasta frolla e morbido delle mele
Colore: dorato tipico dei prodotti da forno
Odore: note aromatiche di burro e mele
Aspetto: di forma rotonda con mele a fette

Organoleptic characteristics

Taste: characteristic of short pastry and tartness of apples
Texture: fragrant from the short pastry and soft from the apples
Color: golden typical of baked goods
Smell: aromatic notes of butter and apples
Appearance: round in shape with sliced apples

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	1308 kJ
Energia - Energy	310 kcal
Grassi - Fats	7,9 g
di cui saturi - of which saturates	4,1 g
Carboidrati - Carbohydrates	55 g
di cui zuccheri - of which sugars	28 g
Fibre - Fiber	2,2 g
Proteine - Proteins	3,7 g
Sale - Salt	0,19 g

*Gli ingredienti possono variare di $\pm 5\%$ rispetto a quanto indicato - I valori nutrizionali possono variare di $\pm 8\%$ rispetto a quanto indicato.

*The ingredients may vary by $\pm 5\%$ than indicated - The nutritional values may vary by $\pm 8\%$ than indicated.



Denominazione: Denomination:	CROSTATA DI MELE PRET.16 PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 090 Ed. 3 - REV. 0 - 26/10/2023
---------------------------------	--	---

MODALITA' E LIMITI DI UTILIZZO: lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. N.B. Il prodotto non deve essere ricongelato.

TERMS AND LIMITATION: leave at room temperature (20°C) for 4 hours. Subsequently, the product may be stored for 3 days 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

PALLETIZZAZIONE: Pallettizzazione (euro pallet 80x120): 12 box per strato x 21 strati = 252 box per pallet

PALLETIZING: Composition of pallet (euro pallet 80x120): 12 boxes for layer x 21 layers = 252 box for pallet

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.

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.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	
	Limiti di accettabilità - Limits of acceptability
Carica batterica totale - Total viable count	<100000 ufc/g
Enterobatteri - Enterobacteriaceae	< 100 ufc/g
Escherichia coli	assente
Muffe - Moulds	< 1000 ufc/g
Lieviti - Yeasts	< 1000 ufc/g
S. aureus	< 10 ufc/g
L. monocytogenes	assente/ 25 g
Salmonella spp.	assente/ 25 g

PARAMETRI CHIMICI - CHEMICAL PARAMETERS	
	Limiti di accettabilità - Limits of acceptability
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

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Denominazione: Denomination:	CROSTATA DI MELE PRET.16 PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 090
		Ed. 3 - REV. 0 - 26/10/2023

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 o nella stessa fabbrica o derivanti da M.P o S.L. acquistati/ product may contain traces due to processing on same line or in same factory or due to r.m. or s.f. purchased
	0 =	non contiene / doesn't contains

ALLERGENI - DIRETTIVA 2007/68/CE - ALBA LIST

1	Cereali contenenti glutine e derivati - CONTIENE: FRUMENTO / Cereals containing gluten and product thereof - CONTAIN: WHEAT
0	Crostacei / shellfish and crustaceans
1	Uova e derivati / Egg and product thereof
0	Pesce e derivati / Fish and product thereof
0	Arachidi e derivati / Peanuts
1	Soia / Soy
1	Latte e derivati / Milk and product thereof
2	Frutta a guscio: mandorla, pistacchio, nocciola, noce / Nuts: almond, pistachio nut, hazelnuts, walnut
0	Sedano / Celery
2	Senape e derivati / Mustard and product thereof
0	Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and product thereof
0	Solfiti (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO2) / Sulfite (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO2)
2	Lupino e derivati / Lupin and product thereof
0	Molluschi e derivati / Molluscs and product thereof
0	AL - Acido benzoico / Benzoic acid and parabens (E210 t/m E 219)
1	AL - Amido di frumento / Wheat starch
0	AL - Coloranti azoici / Azo dyes
0	AL - Carne bovina / Beef
0	AL - Cacao / Cocoa
0	AL - Coriandolo / Coriander
1	AL - Sciroppo di glucosio da frumento e derivati / wheat glucose syrup and product thereof
0	AL - Glutammato / Glutamate
0	AL - Grano saraceno / Buckwheat
0	AL - Leguminose / Legumes, pulses
0	AL - Lievito di birra / Yeast
0	AL - Mais / Maize
0	AL - Pollame / Chicken
0	AL - Segale / Rye
0	AL - Lecitina di soia / Soy lecithin
1	AL - Olio di soia / Soy oil
0	AL - Proteine di soia / Soy protein
0	AL - Carne suina / Pork
0	AL - Tartrazina (E102) / Tartrazine (E102)
0	AL - Vanillina / Vanillin
0	AL - Glutine / Gluten

EMESSO E VERIFICATO DA RGQ