



Denominazione: Denomination:	MOUSSE AL LIMONE PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 059 Ed. 3 - REV. 0 - 23/05/2024
---------------------------------	--	---

Peso netto / Net weight	EAN 13	ITF - 14	Shelf life	T° di conservazione / Storage temperature
1200 g	8012063000592	08012063000592	18 mesi / months	-18°C

Descrizione del prodotto: Uno strato di pan di spagna imbevuto da una profumata bagna al limoncello, ricoperto con una cremosa mousse al limone e ricoperto da una delicata salsa gialla.

Description: A layer of sponge cake soaked by a scented limoncello bath, topped with a creamy lemon mousse and topped with a delicate yellow sauce.



Ingredienti: acqua, zucchero, LATTE intero, ricotta (siero di LATTE, LATTE intero, correttore di acidità: E330), sciroppo di glucosio, UOVA, oli e grassi vegetali (cocco, girasole), farina di FRUMENTO, sciroppo di glucosio-fruttosio, BURRO anidro, gelatina animale, alcol 0,8%, LATTE scremato in polvere, purea di albicocca, grassi del LATTE, emulsionanti: E472b, E322 da SOIA, E472e, E471; amido modificato di patata, agenti lievitanti: E450, E500; addensanti: E460, E440; amido di mais, correttori di acidità: E331, E340, E330; proteine del LATTE in polvere, tuorlo d'UOVO in polvere, aromi naturali, succo di limone concentrato 0,09%, cellule di agrumi, LATTOSIO, succo di arancia concentrato, fibre vegetali (patata, piantaggine), sale, aromi, colorante: E160a; conservante: E200; stabilizzante: E466. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINI.

Ingredients: water, sugar, whole MILK, ricotta cheese (WHEY, whole MILK, acidity corrector: E330), glucose syrup, EGGS, vegetable oils (coconut, sunflower), WHEAT flour, glucose-fructose syrup, anhydrous BUTTER, animal gelatin, alcohol 0,8%, skimmed MILK powder, apricot puree, MILK fat, emulsifiers: E472b, E322 from SOY, E472e, E471; modified potato starch, raising agents: E450, E500; thickeners: E460, E440; corn starch, acidity correctors: E331, E340, E330; MILK protein powder, powder EGG yolk, natural flavors, lemon juice concentrate 0,09%, citrus cells, LACTOSE, orange juice concentrate, vegetable fibers (potato, plantain), salt, flavors, dye: E160a; preservative: E200; stabilizer: E466. May contain NUTS, MUSTARD, LUPIN.

Caratteristiche Organolettiche

Gusto: gusto prevalente del limone con fondo di panna
Consistenza: soffice e cremosa
Colore: Giallo
Odore: Profumo di limone
Aspetto: uniforme e lucente

Organoleptic characteristics

Taste: prevailing taste of lemon with cream background
Consistency: soft and creamy
Color: Yellow
Smell: Scent of lemon
Appearance: Homogeneous and glossy

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	922 kJ
Energia - Energy	219 kcal
Grassi - Fats	6,9 g
di cui saturi - of which saturates	5,6 g
Carboidrati - Carbohydrates	36 g
di cui zuccheri - of which sugars	30 g
Fibre - Fiber	0 g
Proteine - Proteins	3,2 g
Sale - Salt	0,29 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:	MOUSSE AL LIMONE PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 059
		Ed. 3 - REV. 0 - 23/05/2024

MODALITA' E LIMITI DI UTILIZZO: lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 30 minuti. 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 LIMITATION: leave at room temperature (20°C) for 30 minutes. 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 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 da 1 pz. per strato x 21 strati = 252 box per pallet

PALLETIZING: Composition of pallet (euro pallet 80x120): 12 boxes with 1 pc 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	
	<i>Limiti di accettabilità - Limits of acceptability</i>
Carica batterica totale - Total viable count	<10000 ufc/g - cfu/g
Enterobatteri - Enterobacteriaceae	< 10 ³ ufc/g - cfu/g
Escherichia coli	assente - absent
Muffe - Moulds	< 10 ³ ufc/g - cfu/g
Lieviti - Yeasts	< 10 ³ 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

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Denominazione: Denomination:	MOUSSE AL LIMONE PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 059
		Ed. 3 - REV. 0 - 23/05/2024

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
1	AL - Mais / Maize
0	AL - Pollame / Chicken
0	AL - Segale / Rye
1	AL - Lecitina di soia / Soy lecithin
0	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