



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** - Codice - Code: **036 intera/entire – 036P pret./pre-cut**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* - FROZEN PASTRY*

Descrizione del prodotto: Base di ricotta e panna cotta su uno strato di granella di biscotto, intera e pretagliata 12 fette.

Description: Two layers of biscuit containing ricotta cream and cream with pear and dusting of icing sugar, entire and pre-cut 12 slices.

Ingredienti: ricotta 32% (siero del LATTE, LATTE intero, sale, correttore di acidità: E330), zucchero, UOVA, acqua, oli vegetali (girasole, cocco, colza, SOIA – in proporzione variabile), farina di FRUMENTO, fecola di patate, destrosio, grassi vegetali (cocco), BURRO, zucchero di canna, amido di FRUMENTO, LATTE scremato in polvere, amido modificato di patata, BURRO anidro, sciroppo di glucosio-fruttosio, burro di cacao, amido di mais, grassi della PANNA, addensanti: E415, E460; emulsionanti: E472b, E322 da SOIA, E472e, E471, E475; proteine del LATTE in polvere, fibre vegetali (patata, piantaggine), sale, aromi, LATTOSIO, agenti lievitanti: E450, E500; estratto di carota, correttori di acidità: E331, E340; aromi naturali, stabilizzante: E466. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, LUPINO, SENAPE.

Ingredients: ricotta 32% (WHEY, whole MILK, salt, acidity corrector: E330), sugar, EGGS, water, vegetable oils (sunflower, coconut, canola, SOYA – in varying proportion), WHEAT flour, potato flour, dextrose, vegetable fats (coconut), BUTTER, cane sugar, WHEAT starch, skimmed MILK powder, modified potato starch, anhydrous BUTTER, glucose-fructose syrup, cocoa butter, corn starch, CREAM fat, thickeners: E415, E460; emulsifiers: E472b, E322 from SOY, E472e, E471, E475; MILK proteins powder, vegetable fibers (potato, plantain), salt, flavours, LACTOSE, raising agents: E450, E500; carrot extract, acidity correctors: E331, E340; natural flavours, stabilizer: E466. May contain SHELL FRUITS, LUPIN, MUSTARD.

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: Prevalenza di ricotta - Prevalence of ricotta.

Consistenza - Consistency: Soffice superiormente e base di frolla croccante - Soft top and base of crisp pastry

Colore - Colour: Giallo – marrone - Yellow - brown

Odore - Taste: Profumo di ricotta - Ricotta flavour

Aspetto - Appearance: Rotonda ed uniforme - Round and uniform

1

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
INTERA 1100 g	8012063000363	08012063000363	18 mesi – 18 months	-18°C
PRET. 1100 g	8012063000721	08012063000721	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 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 limitations:** leave at room temperature (20°C) for 2/3 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

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	
	Limiti di accettabilità - Limits of acceptability
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	
	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

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional vale average per 100 g	
Energia - Energy	1335 kJ – 318 kcal
Grassi – Fats di cui saturi - of which saturates	14 g 9,9 g
Carboidrati – Carbohydrates di cui zuccheri – of which sugars	42 g 29 g
Fibre - Fibers	1,0 g
Proteine - Proteins	5,6 g
Sale - Salt	0,22 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	
0	Arachidi e derivati/Peanuts	0	Acido benzoico/Benzoic acid and parabens (E210 t/m E219)
0	Crostacei/Shellfish and crustaceans	1	Amido di frumento/Wheat starch
3/4	Frutta a guscio/Nuts – Mandorla, pistacchio, nocciola, noce/Almond, pistachio nut, halzenuts, walnut PUÒ CONTENERE: NOCCIOLA, NOCE, PISTACCHIO, MANDORLA – MAY CONTAIN: HALZENUT, WALNUT, PISRTACHIO, ALMOND	0	Coloranti azoici/Azo dyes
1	Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – CONTIENE: FRUMENTO – CONTAIN: 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	1	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
		1	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 21 strati = 252 box per pallet

Composition of pallet (euro pallet 80x120): 12 boxes with 1 pc for layer x 21 layers = 252 box for pallet