



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: **ZUPPA INGLESE** - Codice - Code: **144**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* - FROZEN PASTRY*

Descrizione del prodotto: crema al cioccolato e zabaione alternate da pan di spagna inzuppati con liquore alchermes.

Description: chocolate with zabaione cream alternated with sponge cake soaked in alchermes brandy.

Ingredienti: acqua, zucchero, UOVA, farina di FRUMENTO, olio di cocco raffinato, alcool 2,6%, sciroppo di glucosio, amido modificato di patata, BURRO anidro, sciroppo di glucosio-fruttosio, siero di LATTE, cacao magro, LATTE scremato, aromi, PANNA, emulsionanti: E471, E472b, E322 di SOIA, E472e, E420, E433; agenti lievitanti: E450, E500; tuorlo d'UOVO, addensanti: E401, E460; vino Marsala, LATTE condensato zuccherato, olio di girasole, burro di cacao, proteine del LATTE, sale, LATTOSIO, stabilizzanti: E516, E466; fibre vegetali, colorante: E160a; NOCCIOLE, albume d'UOVO, correttori di acidità: E331, E340; aromi naturali, succo di barbabietola, rum, antiossidanti: E307, E300; amido di patata. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINO.

Ingredients: water, sugar, EGGS, WHEAT flour, refined coconut oil, alcohol 2,6%, glucose syrup, modified potato starch, anhydrous BUTTER, glucose-fructose syrup, WHEY, low fat cocoa, skimmed MILK, flavourings, CREAM, emulsifiers: E471, E472b, E322 od SOY, E472e, E420, E433; raising agents: E450, E500; EGG yolk, thickeners: E401, E460; Marsala wine, sweetened condensed MILK, sunflower oil, cocoa butter, MILK proteins, salt, LACTOSE, stabilisers: E516, E466; vegetable fibres, dye: E160a; HALZENUTS, EGG white, acidity correctors: E331; E340; natural flavourins, beet juice, rum, antioxidants: E307, E300; potato starch. May contain OTHER SHELL FRUITS, MUSTARD, LUPIN.

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: Sapore delicato della crema esaltato dall'aroma intenso dell'Alchermes - Delicate flavor of the cream enhanced with an intense dell'Alchermes

Consistenza - Consistency: Cremosa - Creamy

Colore - Colour: Fondo giallo con granella di color rosso intenso - Yellow background with deep red kernels

Odore - Taste: Aroma di Alchermes - Alchermes flavour

Aspetto - Appearance: Crema ricoperta di granella rossa e decorazione di cioccolato - Cream covered with red kernels and chocolate decoration

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1600 g	8012063001445	08012063001445	18 mesi – 18 months	-18°C

Modalità e limiti di utilizzo: lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3/4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 2 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 3/4 hours. Subsequently, the product may be stored for 2 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: vaschetta rettangolare in polistirene 390x252x58 mm; scatola in cartone 400x254x72 mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

Packaging: polystyrene rectangular case 390x252x58 mm; carton 400x254x72 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

2

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	940 kJ – 224 kcal
Grassi – Fats	8,2 g
di cui saturi - of which saturates	7,4 g
Carboidrati – Carbohydrates	33,1 g
di cui zuccheri – of which sugars	23 g
Fibre	
Proteine - Proteins	3,6 g
Sale - Salt	0,29 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	
0	Arachidi e derivati/Peanuts
0	Crostacei/Shellfish and crustaceans
1/3	Frutta a guscio/Nuts – Mandorla, pistacchio, nocciola , noce/Almond, pistachio nut, halzenuts , walnut
1	Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – Grano/Wheat
1	Latte e derivati/Milk and product thereof – Vacca/Cow
4	Lupino e derivati/Lupin and product thereof
0	Molluschi e derivati/Molluscs and product thereof
0	Pesce e derivati/Fish and product thereof
0	Sedano/Celery
4	Senape e derivati/Mustard and product thereof
0	Semi di sesame e derivati/Sesame seeds and product thereof
1	Soia/Soy
0	Solfiti/Sulfite (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO ₂)
1	Uova e derivati/Egg and product thereof
ALBA LIST	
0	Acido benzoico/Benzoic acid and parabens (E210 t/m E219
0	Amido di frumento/Wheat starch
0	Coloranti azoici/Azo dyes
0	Carne bovina/Beef
1	Cacao/Cocoa
0	Coriandolo/Coriander
1	Sciroppo di glucosio da frumento e derivati/Wheat glucose syrup and product thereof
0	Glutammato/Glutamate
0	Grano saraceno/Buckwheat
0	Leguminose/Legumes, pulses
0	Lievito di birra/Yeast
0	Mais/Maize
0	Pollame/Chicken
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): 9 box per strato x 25 strati = 225 box per pallet

Composition of pallet (euro pallet 80x120): 9 boxes for layer x 25 layers = 225 boxes for pallet