



## 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: **TORTA CUBANA** - Codice - Code: **163**

### PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO\* - FROZEN PASTRY\*

**Descrizione del prodotto:** Due morbidi strati di pan di spagna al cacao racchiudono una farcitura di crema allo zabaione adagiata su crema al cioccolato pretagliata 14 fette

**Description:** Two layers of soft sponge cake with cocoa contain a filling for eggnog cream resting on chocolate cream, pre-cut 14 slices.

**Ingredienti:** acqua, zucchero, UOVA, farina di FRUMENTO, glucosio, cacao magro, oli vegetali (cocco, girasole), amido modificato di patata, alcool 1,7%, siero di LATTE in polvere, sciroppo di glucosio-fruttosio, BURRO anidro, burro di cacao, LATTE scremato in polvere, agenti lievitanti: E500, E450; grassi del LATTE, emulsionanti: E471, E322 da SOIA, E472b, E472e; tuorlo d'UOVO, albume d'UOVO, addensanti: E401, E460; LATTE condensato zuccherato, NOCCIOLE, LATTOSIO, aromi naturali, proteine del LATTE in polvere, stabilizzanti: E516, E420, E466; aromi, colorante: E160a; liquore rum, sale, fibre vegetali (patata, piantaggine), amido di patata, correttori di acidità: E331, E340. Può contenere LUPINO, altra FRUTTA A GUSCIO, SENAPE.

**Ingredients:** water, sugar, EGGS, WHEAT flour, glucose, low fat cocoa, oils (coconut, sunflower), modified potato starch, alcohol 1,7%, powdered WHEY, glucose fructose syrup, anhydrous BUTTER, cocoa butter, powdered skimmed MILK, raising agents: E500, E450; MILK fats, emulsifiers: E471, E322 from SOY, E472b, E472e; EGG yolk, white EGG, thickeners: E401, E460; sweetened condensed MILK, HALZENUTS, LACTOSE, natural flavors, MILK proteins powder, stabilizers: E516, E420, E466; flavours, dye: E160a; rum liqueur, salt, vegetable fibers (potato, plantain); potato starch, acidifiers: E331, E340. May contain LUPIN, other SHELL FRUITS, MUSTARD.

#### Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

**Gusto - Flavour:** Cacao e zabaione - Cocoa and eggnog

**Consistenza - Consistency:** Morbida del pan di spagna e cremosa della crema al cioccolato, crema al zabaione - Soft sponge cake and creamy chocolate cream, zabaglione cream

**Colore - Colour:** Marrone scuro - Dark brown.

**Odore - Taste:** Aroma cacao e crema - Flavor cocoa and cream

**Aspetto - Appearance:** Rotondo ricoperto con granella al pan di spagna al cacao - Round covered with grain sponge cake with chocolate

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
PRET. 1200 g	8012063001636	08012063001636	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 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

## SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

2

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	<i>kJ 1004 – kcal 239</i>
Grassi – Fats	<i>8,6 g</i>
di cui saturi - of which saturates	<i>5,1 g</i>
Carboidrati – Carbohydrates	<i>34 g</i>
di cui zuccheri – of which sugars	<i>22 g</i>
Fibre - Fiber	<i>2,8 g</i>
Proteine - Proteins	<i>5 g</i>
Sale - Salt	<i>0,33 g</i>



\*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
<b>ALLERGENI – DIRETTIVA 2007/68/CE</b>		<b>ALBA LIST</b>	
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
1 – 3 – 4	Frutta a guscio/Nuts – Mandorla, pistacchio, nocciola, noce/Almond, pistachio nut, halzenuts, walnut <b>PUÒ CONTENERE: NOCCIOLA, NOCE, PISTACCHIO, MANDORLA – MAY CONTAIN: HALZENUT, WALNUT, PISRTACHIO, ALMOND</b>	0	Coloranti azoici/Azo dyes
1	Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – <b>CONTIENE: FRUMENTO – CONTAIN: WHEAT</b>	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 (SO2)	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 per strato x 21 strati = 252 box per pallet

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