



## 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: **FOCACCIA MORBIDA ALL'ANANAS** - Codice - Code: **173**

### PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO\*

**Descrizione del prodotto:** Soffice impasto allo yogurt decorato con ananas.

**Description:** Soft dough with yogurt decorated with pineapple.

**Ingredienti:** acqua, zucchero, olio di colza, farina di FRUMENTO, ananas sciroppate in fette 11,9% (ananas 65%, acqua, zucchero, correttore di acidità: E330), UOVA in polvere, amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato di patata, YOGURT in polvere, agenti lievitanti: E450, E500; emulsionanti: E472e, E472a, E472b; acidificanti: E330, E341; sale, LATTE scremato in polvere, polpa di albicocca, siero di LATTE in polvere, addensanti: E440, E401; aromi, grassi del LATTE, colorante: E160a; stabilizzante: E516; conservante: E200; amido di patata. Può contenere SOIA, FRUTTA A GUSCIO, LUPINO, SENAPE.

**Ingredients:** water, sugar, canola oil, WHEAT flour, pineapple slices in syrup 11,9% (pineapple 65%, water, sugar, acidity corrector: E330), powdered EGGS, WHEAT starch, glucose-fructose syrup, modified potato starch, YOGURT powder, raising agents: E450, E500; emulsifiers: E472e, E472a, E472b; acidity correctors: E330, E341; salt, powdered skimmed MILK, apricot pulp, WHEY powder, thickeners: E440, E401; flavors, MILK fats, Dye: E160a; stabilizer: E516; preservative: E200; potato starch. May contain SOY, SHELL FRUITS, LUPIN, MUSTARD.

#### Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

**Gusto - Flavour:** delicato, di ananas e yogurt – pleasant, of pineapple and yogurt

**Consistenza - Consistency:** morbida e pastosa – soft and doughy

**Colore - Colour:** dorato - gold

**Odore - Taste:** tipico di ananas – typical of pineapple

**Aspetto - Appearance:** rotondo, con ananas in superficie ricoperte di gelatina – round, with pineapples in surface covered of jelly

1

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1100 g	8012063001735	08012063001735	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	
	<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

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	1496 kJ – 357 kcal
Grassi – Fats	18 g
di cui saturi - of which saturates	1,6 g
Carboidrati – Carbohydrates	44 g
di cui zuccheri – of which sugars	26 g
Fibre	1,5 g
Proteine - Proteins	4,1 g
Sale - Salt	0,73 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 <b>come ingrediente</b> /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	0 Coloranti azoici/Azo dyes
1 Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – Grano/Wheat	0 Carne bovina/Beef
1 Latte e derivati/Milk and product thereof – Vacca/Cow	0 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 sesame e derivati/Sesame seeds and product thereof	0 Lievito di birra/Yeast
4 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
	4 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