



SCHEMA 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: **CROSTATA VEGANA E CONFETTURA DI BOSCO** - Codice - Code: **187**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATA* - FROZEN PASTRY*

Descrizione del prodotto: Golosa frolla di farina integrale e farro ricoperta da confettura ai frutti di bosco
Description: Delicate short pastry of integral and spelt flour covered with berries jam.

Ingredienti: confettura di frutti di bosco 21% (mirtilli 27%, ciliegie selvatiche 23%, more 23%, fragole 14%, ribes nero 9%, lamponi 4%, zucchero), passata di frutti di bosco 21% (purea di ribes, mirtillo, mora, lampone - in proporzione variabile, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, addensanti: E440, E401; correttori di acidità: E330, E333; estratto di carota, conservante: E202, aromi), zucchero, farina di FARRO, farina di FRUMENTO integrale, farina di FRUMENTO, acqua, oli e grassi vegetali (girasole, karitè, sal), sale, amido di mais, agenti lievitanti: E500, E450; addensanti: E415; emulsionanti: E322 da girasole, E471; succo di limone concentrato. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SENAPE, LATTE, UOVA, SESAMO.

Ingredients: berries jam 21% (blueberries 27%, wild cherries 23%, blackberries 23%, strawberries 14%, blackcurrants 9%, raspberries 4%, sugar), berries puree 21% (currant, blueberry, blackberry raspberry puree - in varying proportions, glucose-fructose syrup, sugar, thickeners: E440, E401; acidity correctors: E330, E333; carrot extract, preservative: E202, flavours), sugar, SPELT flour, whole WHEAT flour, WHEAT flour, water, vegetable oils and fats (sunflower, shea, sal), salt, corn starch, raising agents: E500, E450; thickeners: E415; emulsifiers: E322 from sunflower, E471; lemon juice concentrate. May contain SHELL FRUIT, SOY, SENAPE, MILK, EGGS, SESAME.

1

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: acidulo dato dalla confettura e lievemente dolce della pasta frolla – sourish given by jam and slightly sweet of short pastry

Consistenza - Consistency: friabile - friable

Colore - Colour: rosso rubino scuro e marrone – dark ruby red and brown

Odore - Taste: delicato di frutti di bosco – delicate, berry taste

Aspetto - Appearance: Disco rotondo di frolla ricoperto di confettura, decoro a quadrettatura - Round disc of pastry covered with jam, grid pattern decoration

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1000 g	8012063001872	8012063001872	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 72 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 72 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.

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 vale average per 100 g	
Energia - Energy	1617 kJ – kcal 384
Grassi – Fats	12 g
di cui saturi - of which saturates	4,7 g
Carboidrati – Carbohydrates	64 g
di cui zuccheri – of which sugars	36 g
Fibre - Fiber	2,9 g
Proteine - Proteins	3,8 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 <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	0	Amido di frumento/Wheat starch
2	Frutta a guscio/Nuts – Mandorla, pistacchio, nocciola, noce/Almond, pistachio nut, halzenuts, walnut PUO' CONTENERE: MANDORLA, PISTACCHIO, NOCE, NOCCIOLA – MAY CONTAIN: ALMOND, PISTACHIO, WALNUT, HALZENUT	0	Coloranti azoici/Azo dyes
1	Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – Grano, Farro/Wheat, Spelt	0	Carne bovina/Beef
4	Latte e derivati/Milk and product thereof	0	Cacao/Cocoa
0	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
4	Semi di sesamo e derivati/Sesame seeds and product thereof	0	Lievito di birra/Yeast
4	Soia/Soy	1	Mais/Maize
0	Solfiti/Sulfite (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO2)	0	Pollame/Chicken
4	Uova e derivati/Egg and product thereof	0	Segale/Rye
		3	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
		1	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