



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 DELLA NONNA** - Codice - Code: **056 intera/entire – 094 pret./pre-cut**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* - FROZEN PASTRY*

Descrizione del prodotto: torta con base di pasta frolla farcita con crema pasticcera, ricoperta con plum cake, mandorle a bastoncino e zucchero a velo, intera e pretagliata 16 fette.

Description: cake with ground of shorty pastry with custard, covered by plum cake, almond and icing sugar, entire and pre-cut 16 slices.

Ingredienti: acqua, farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, BURRO, amido di patata modificato, oli e grassi vegetali (cocco, girasole, SOIA, colza), MANDORLE, amido di FRUMENTO, siero di LATTE in polvere, grassi del LATTE, LATTE scremato in polvere, destrosio, agenti lievitanti: E450, E500; addensante: E401; emulsionanti: E471, E475; aromi, estratto di carote, burro di cacao, stabilizzante: E516; amido di mais, sale, aromi naturali, amido di patata. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, LUPINO, SENAPE.

Ingredients: water, WHEAT flour, sugar, EGGS, BUTTER, modified potato starch, vegetable oils and fats (coconut, sunflower, SOY, canola), ALMONDS, WHEAT starch, WHEY powder, MILK fat, skimmed MILK powder, dextrose, raising agents: E450, E500; thickener: E401; emulsifiers: E471, E475; flavours, carrot extract, cocoa butter, stabilizer: E516; cornstarch, salt, natural flavors, potato starch. May contain OTHER SHELL FRUITS, LUPIN, MUSTARD.

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: caratteristico di pasta frolla, crema pasticcera e plum cake - characteristic of shorty pastry, custard and plum cake

Consistenza - Consistency: fragrante della pasta frolla e cremosa del ripieno - fragrant of pastry and creamy of filling

Colore - Colour: dorato tipico dei prodotti da forno - golden typical of bakery products

Odore - Taste: note aromatiche di pasta frolla e limone della crema - aromatic notes of short pastry and lemon from cream

Aspetto - Appearance: di forma rotonda con decorazione di mandorle e zucchero a velo - round with decoration of almonds and icing sugar

1

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
INTERA 1400 g	8012063000561	08012063000561	18 mesi – 18 months	-18°C
PRET. 1400 g	8012063000943	08012063000943	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 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 3/4 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 vale average per 100 g	
Energia - Energy	1241 kJ – 295 kcal
Grassi – Fats	10 g
di cui saturi - of which saturates	5,3 g
Carboidrati – Carbohydrates	46g
di cui zuccheri – of which sugars	28 g
Fibre	1,8 g
Proteine - Proteins	4,4 g
Sale - Salt	0,36 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
1/3/4	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	0	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 (SO ₂)	0	Pollame/Chicken
1	Uova e derivati/Egg and product thereof	0	Segale/Rye
		4	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