



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: **CROSTATA FRUTTA MISTA CON CREMA - Codice - Code: 217 intera/entire – 217P pretagliata/ pre cut**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* - FROZEN PASTRY*

Descrizione del prodotto: una base di pasta frolla e crema decorate da frutta mista coperta di gelatina, intera e pretagliata 14 fette.

Description: a base of pastry and cream decorated with mixed fruit covered by gelatin, entire and pre-cut 14 slices

Ingredienti: frutta in proporzione variabile 28% (ananas, kiwi, fragole, uva, melone), acqua, zucchero, farina di FRUMENTO, BURRO, UOVA, amido modificato di patata, sciroppo di glucosio, purea di albicocca 1,7%, oli vegetali (cocco, colza, girasole, SOIA – in proporzione variabile), sciroppo di glucosio-fruttosio, siero di LATTE in polvere, grassi del LATTE, amido di FRUMENTO, LATTE scremato in polvere, BURRO anidro, grasso vegetale (cocco), alcol 0,35%, addensanti: E440, E401, E460; polpa di albicocca, agenti lievitanti: E450, E500; correttori di acidità: E330, E331, E333, E340; brandy 0,07%, stabilizzanti: E516, E420, E466; estratto di carote, emulsionanti: E472b, E472e, E322 da SOIA, E471, E475; proteine del LATTE in polvere, aromi, sale, aromi naturali, fibre vegetali (patata, piantaggine), LATTOSIO, conservante: E200; amido di patata. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, LUPINO, SENAPE.

Ingredients: fruit in varying proportions 28% (pineapple, kiwi, strawberries, grape, melon), water, sugar, WHEAT flour, BUTTER, EGGS, modified potato starch, glucose syrup, apricot puree 1,7%, vegetable oils (coconut, canola, sunflower, SOYA – in varying proportion), glucose-fructose syrup, WHEY powder, MILK fat, WHEAT starch, skimmed MILK powder, anhydrous BUTTER, vegetable fat (coconut), alcohol 0,35%, thickeners: E440, E401, E460; apricot pulp, raising agents: E450, E500; acidity correctors: E330, E331, E333, E340; brandy 0,07%, stabilizers: E516, E420, E466; carrot extract, emulsifiers: E472b, E472e, E322 from SOY, E471, E475; MILK protein powder, flavours, salt, natural flavours, vegetable fibers (potato, plantain), LACTOSE, preservative: E200; potato starch. May contain SHELL FRUITS, LUPIN, MUSTARD.

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: connubio tra i vari sapori della frutta con la crema della base - union between the various flavors of fruit with the base of cream

Consistenza - Consistency: croccante - crisp

Colore - Colour: colori vari a seconda della frutta utilizzata - various colors depending on the fruit used

Odore - Taste: profumo di frutta - fruit bouquet

Aspetto - Appearance: disco rotondo con decorazione variegata - round disk with varied decoration

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
INTERA 1500 g	8012063002176	08012063002176	18 mesi – 18 months	-18°C
PRET. 1500 g	8012063007171	08012063007171	18 mesi – 18 months	-18°C

Modalità e limiti di utilizzo: lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 4/5 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 4/5 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	<i>kJ 1001 – kcal 232</i>
Grassi – Fats	<i>5,9 g</i>
di cui saturi - of which saturates	<i>3,2 g</i>
Carboidrati – Carbohydrates	<i>42 g</i>
di cui zuccheri – of which sugars	<i>28 g</i>
Fibre - Fiber	<i>2,2 g</i>
Proteine - Proteins	<i>3 g</i>
Sale - Salt	<i>0,25 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 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
3/4	Frutta a guscio/Nuts – Mandorla, pistacchio, nocciola, noce/Almond, pistachio nut, halzenuts, walnut PUÒ CONTENERE: NOCCIOLA, NOCE, PISTACCHIO, MANDORLA – MAY CONTAIN: HALZENUT, WALNUT, PISRTACHIO, ALMOND
1	Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – CONTIENE: FRUMENTO – CONTAIN: WHEAT
1	Latte e derivati/Milk and product thereof
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 sesamo e derivati/Sesame seeds and product thereof
1	Soia/Soy
1	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)
1	Amido di frumento/Wheat starch
0	Coloranti azoici/Azo dyes
0	Carne bovina/Beef
0	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
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