

| | | |
|---------------------------------|---|---|
| Denominazione: Denomination: | CREMOSA AL LIMONE PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY* | Codice / Code: 001 Ed. 3 - REV. 0 - 05/03/2024 |
|---------------------------------|---|---|

| | | | | |
|-------------------------|---------------|----------------|------------------|---|
| Peso netto / Net weight | EAN 13 | ITF - 14 | Shelf life | T° di conservazione / Storage temperature |
| 1050 g | 8012063000011 | 08012063000011 | 18 mesi / months | -18°C |

Descrizione del prodotto: Rollè di pan di spagna farcito con delicata crema al gusto di limone e decorato con cubetti d'arancio e cocco rapè.

Description: Sponge cake roll filled with delicate lemon-flavored cream and decorated with candied orange and coconut rapè.



Ingredienti: acqua, zucchero, UOVA, farina di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, cocco, amido modificato di patata, alcol 2%, arancia candita (scorze di arancia 90%, sciroppo di glucosio fruttosio, saccarosio, aromi naturali, correttore di acidità: E330), oli vegetali (cocco, girasole), siero di LATTE in polvere, grassi del LATTE, sciroppo di glucosio-fruttosio, BURRO anidro, emulsionanti: E472b, E322 da SOIA, E472e, E471, E475; agenti lievitanti: E450, E500; LATTE scremato in polvere, addensanti: E401, E460, E440; estratto di carote, purea di albicocca, burro di cacao, stabilizzanti: 516, E466; correttori di acidità: E331, E340, E330; proteine del LATTE in polvere, succo di limone concentrato 0,04%, LATTOSIO, cellule di agrumi, cacao magro in polvere, NOCCIOLE, succo di arancia concentrato, fibre vegetali (patata, piantaggine), aroma naturale, sale, amido di patata, conservante: E200; colorante: E160a; aromi. Può contenere altra FRUTTA A GUSCIO, LUPINO, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA come residuo.

Ingredients: water, sugar, EGGS, WHEAT flour, glucose syrup, coconut, modified potato starch, alcohol 2%, candied orange (orange peel 90%, fructose glucose syrup, sucrose, natural flavors, acidity corrector: E330), vegetable oils (coconut, sunflower), WHEY powder, MILK fat, glucose-fructose syrup, anhydrous BUTTER, emulsifiers: E472b, E322 from SOY, E472e, E471, E475; raising agents: E450, E500; skimmed MILK powder, thickeners: E401, E460, E440; carrot extract, apricot puree, cocoa butter, stabilizers: E516, E466; acidity correctors: E331, E340, E330; MILK protein powder, lemon juice concentrate 0,04%, LACTOSE, citrus cells, fat reduced cocoa powder, HAZELNUTS, orange juice concentrate, vegetable fibers (potato, plantain), natural flavour, salt, potato starch, preservative: E200; dye: E160a; flavours. May contain other NUTS, LUPIN, MUSTARD, SULFITE as a residue.

Caratteristiche Organolettiche

Gusto: caratteristico di limone e cocco
Consistenza: soffice del pan di spagna
Colore: spruzzate di arancio su sfondo giallo paglierino
Odore: di limone e cocco
Aspetto: trancio con decorazione di crema, cubetti di arancia candita e cocco

Organoleptic characteristics

Taste: characteristic of lemon and coconut
Consistency: fluffiness given by sponge cake
Colour: yellow and orange
flavour: coconut and lemon
Aspect: slice decorated with cream, candied orange and coconut.

| Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g | |
|--|----------|
| Energia - Energy | 976 kJ |
| Energia - Energy | 232 kcal |
| Grassi - Fats | 6,6 g |
| di cui saturi - of which saturates | 5,5 g |
| Carboidrati - Carbohydrates | 39 g |
| di cui zuccheri - of which sugars | 25 g |
| Fibre - Fiber | 1,1 g |
| Proteine - Proteins | 3,5 g |
| Sale - Salt | 0,30 g |

*Gli ingredienti possono variare di $\pm 5\%$ rispetto a quanto indicato - I valori nutrizionali possono variare di $\pm 8\%$ rispetto a quanto indicato.

*The ingredients may vary by $\pm 5\%$ than indicated - The nutritional values may vary by $\pm 8\%$ than indicated.

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

| | | |
|---------------------------------|---|-----------------------------|
| Denominazione: Denomination: | CREMOSA AL LIMONE PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY* | Codice / Code: 001 |
| | | Ed. 3 - REV. 0 - 05/03/2024 |

MODALITA' 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 LIMITATION: 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 rettangolare 150x410 mm; scatola in cartone 420x168x93 mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

PACKAGING: rectangular tray 150x410 mm; carton 420x168x93 mm. Packaging materials are in accordance with Italian and European law relating to food contact.

PALLETTIZZAZIONE: Pallettizzazione (euro pallet 80x120): 12 box da 1 pz. per strato x 20 strati = 240 box per pallet

PALLETIZING: Composition of pallet (euro pallet 80x120): 12 boxes with 1 pc for layer x 20 layers = 240 box for pallet

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.

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.

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS | |
|--|---|
| | Limiti di accettabilità - Limits of acceptability |
| Carica batterica totale - Total viable count | <100000 ufc/g |
| Enterobatteri - Enterobacteriaceae | < 10 ³ ufc/g |
| Escherichia coli | assente |
| Muffe - Moulds | < 10 ³ ufc/g |
| Lieviti - Yeasts | < 10 ³ ufc/g |
| S. aureus | < 10 ufc/g |
| L. monocytogenes | assente |
| Salmonella spp. | assente |

| 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 |



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET



| | | |
|---------------------------------|---|---|
| Denominazione: Denomination: | CREMOSA AL LIMONE PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY* | Codice / Code: 001 Ed. 3 - REV. 0 - 05/03/2024 |
|---------------------------------|---|---|

| 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 o nella stessa fabbrica o derivanti da M.P o S.L. acquistati/ product may contain traces due to processing on same line or in same factory or due to r.m. or s.f. purchased |
| | 0 = | non contiene / doesn't contains |
| ALLERGENI - DIRETTIVA 2007/68/CE - ALBA LIST | | |
| 1 | Cereali contenenti glutine e derivati - CONTIENE: FRUMENTO / Cereals containing gluten and product thereof - CONTAIN: WHEAT | |
| 0 | Crostacei / shellfish and crustaceans | |
| 1 | Uova e derivati / Egg and product thereof | |
| 0 | Pesce e derivati / Fish and product thereof | |
| 0 | Arachidi e derivati / Peanuts | |
| 1 | Soia / Soy | |
| 1 | Latte e derivati / Milk and product thereof | |
| 1/2 | Frutta a guscio: mandorla, pistacchio, nocciola, noce / Nuts: almond, pistachio nut, hazelnuts, walnut | |
| 0 | Sedano / Celery | |
| 2 | Senape e derivati / Mustard and product thereof | |
| 0 | Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and product thereof | |
| 2 | Solfiti (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO ₂) / Sulfite (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO ₂) | |
| 2 | Lupino e derivati / Lupin and product thereof | |
| 0 | Molluschi e derivati / Molluscs and product thereof | |
| 0 | AL - Acido benzoico / Benzoic acid and parabens (E210 t/m E 219) | |
| 0 | AL - Amido di frumento / Wheat starch | |
| 0 | AL - Coloranti azoici / Azo dyes | |
| 0 | AL - Carne bovina / Beef | |
| 1 | AL - Cacao / Cocoa | |
| 0 | AL - Coriandolo / Coriander | |
| 1 | AL - Sciroppo di glucosio da frumento e derivati / wheat glucose syrup and product thereof | |
| 0 | AL - Glutammato / Glutamate | |
| 0 | AL - Grano saraceno / Buckwheat | |
| 0 | AL - Leguminose / Legumes, pulses | |
| 0 | AL - Lievito di birra / Yeast | |
| 0 | AL - Mais / Maize | |
| 0 | AL - Pollame / Chicken | |
| 0 | AL - Segale / Rye | |
| 1 | AL - Lecitina di soia / Soy lecithin | |
| 0 | AL - Olio di soia / Soy oil | |
| 0 | AL - Proteine di soia / Soy protein | |
| 0 | AL - Carne suina / Pork | |
| 0 | AL - Tartrazina (E102) / Tartrazine (E102) | |
| 0 | AL - Vanillina / Vanillin | |
| 0 | AL - Glutine / Gluten | |

EMESSO E VERIFICATO DA RGQ