



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: **TRANCIO AL BACIO** - Codice - Code: **023**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* - FROZEN PASTRY*

Descrizione del prodotto: Pan di spagna inzuppato di liquore di agrumi, farcito con crema gianduia e granella di nocciola decorato di crema alla nocciola e panna

Description: Sponge cake soaked in citrus liqueur, filled with hazelnut cream and decorated with chopped hazelnuts, hazelnut cream and whipped cream

Ingredienti: acqua, zucchero, UOVA, farina di FRUMENTO, oli e grassi vegetali (cocco, girasole), sciroppo di glucosio, alcol 3%, BURRO anidro, sciroppo di glucosio-fruttosio, NOCCIOLE 2,3%, cacao magro in polvere, amido di patata modificato, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, LATTE intero, grassi del LATTE, grassi della PANNA, burro di cacao, emulsionanti: E472b, E322 da SOIA, E472e, E471 E475; brandy, agenti lievitanti: E450, E500; LATTOSIO, addensanti: E460, E401; tuorlo d'UOVO, proteine del LATTE in polvere, fibre vegetali (patata, piantaggine), aromi naturali, LATTE condensato zuccherato, stabilizzanti: E466, E516; estratto di carote, sale, correttore di acidità: E331, E340; aromi, amido di patata. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINO.

Ingredients: water, sugar, EGGS, WHEAT flour, vegetable oils and fats (coconut, sunflower), glucose syrup, alcohol 3%, anhydrous BUTTER, glucose-fructose syrup, HAZELNUTS 2,3%, fat reduced cocoa powder, modified potato starch, skimmed MILK powder, WHEY powder, whole MILK, MILK fat, CREAM fat, cocoa butter, emulsifiers: E472b, E322 from SOY, E472e, E471, E475; brandy, raising agents: E450, E500, LACTOSE, thickeners: E460, E401; EGG yolk, MILK protein powder, vegetable fibres (potato, plantain), natural flavors, sweetened condensed MILK, stabilizers: E466, E516; carrot extract, salt, acidity corrector: E331, E340; flavours, potato starch. May contain OTHER SHELL FRUITS, MUSTARD, LUPINE.

1

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: Prevalenza di nocciola - Prevalence of hazelnut

Consistenza - Consistency: Morbida - Soft

Colore - Colour: Marrone con toni scuri e decorazione di bianco - Brown with dark tones and white decoration

Odore - Taste: Profumo di nocciola - Scent of hazelnut

Aspetto - Appearance: Uniforme con decorazione di panna e nocciole - Uniform decorated with cream and nuts

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1100 g	8012063000233	08012063000233	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 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 limitations: 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.

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

2

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	1163 kJ – 279 kcal
Grassi – Fats di cui saturi - of which saturates	14 g 8,6 g
Carboidrati – Carbohydrates di cui zuccheri – of which sugars	32 g 20 g
Fibre - Fiber	1,3 g
Proteine - Proteins	5,3 g
Sale - Salt	0,18 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.

