

Denominazione: Denomination:	TARTUFATA PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 062
		Ed. 3 - REV. 0 - 22/11/2023

Peso netto / Net weight	EAN 13	ITF - 14	Shelf life	T° di conservazione / Storage temperature
1200 g	8012063000622	08012063000622	18 mesi / months	-18°C

Descrizione del prodotto: Soffice pan di spagna al cacao farcito da strati alternati di panna, crema al cacao e amarene, decorata con una sfoglia di pasta al cioccolato.

Description: Soft cocoa sponge cake filled with chocolate cream alternated with cream and sour cherries, decorated with a sheet of chocolate paste.



Ingredienti: acqua, zucchero, UOVA, farina di FRUMENTO, ciliegie amarenate [ciliegie 48%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di amarena concentrato 5%, correttore di acidità: E330; colorante: E163; aromi, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA E220 come residuo], sciroppo di glucosio, cacao magro in polvere, alcol 2,7%, oli vegetali (cocco, girasole), sciroppo di glucosio-fruttosio, BURRO anidro, LATTE intero, amido modificato di patata, cacao in polvere, grassi del LATTE, siero di LATTE in polvere, brandy, LATTE scremato in polvere, emulsionanti: E471, E472b, E322 da SOIA, E472e, E475; agenti lievitanti: E450, E500; purea di albicocca, addensanti: E460, E401, E440; destrosio, burro di cacao, amido di FRUMENTO, proteine del LATTE in polvere, fibre vegetali (patata, piantaggine), correttori di acidità: E331, E340, E330; estratto di carote, LATTOSIO, stabilizzanti: E466, E516; aromi, sale, aromi naturali, NOCCIOLE, rum, conservante: E200. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, LUPINO, SENAPE.

Ingredients: water, sugar, EGGS, WHEAT flour, sour cherries [48 % cherries, glucose-fructose syrup, sugar, black cherry juice concentrate 5 %, acidity regulator: E330; coloring: E163; flavoring, preservative: SULFUR DIOXINE E220 as residue], glucose syrup, fat reduced cocoa powder, alcohol 2,7%, vegetable oils (coconut, sunflower), glucose-fructose syrup, anhydrous BUTTER, whole MILK, modified potato starch, cocoa powder, MILK fat, WHEY powder, brandy, skimmed MILK powder, emulsifiers: E471, E472b, E322 from SOY, E472e, E475; raising agents: E450, E500; apricot puree, thickeners: E460, E401, E440; dextrose, cocoa butter, WHEAT starch, MILK protein powder, vegetable fibers (potato, plantain), acidity correctors: E331, E340, E330; carrot extract, LACTOSE, stabilizers: E466, E516; flavours, salt, natural flavors, HAZELNUTS, rum, preservative: E200. May contain OTHER NUTS, LUPIN, MUSTARD.

Caratteristiche Organolettiche

Gusto : cacao e nocciole in abbinamento con le amarene
 Consistenza : soffice e cremosa
 Colore: Toni scuri del marrone della copertura in contrasto con il bianco della panna
 Odore: Profumo di cacao e di distillato di agrumi
 Aspetto: Rotonda con fogli di cioccolato adagiati sulla torta

Organoleptic characteristics

Taste: cocoa and hazelnuts paired with black cherries
 Consistency: soft and creamy
 Color: Dark tones of the brown of the coating contrasting with the white of the cream
 Smell: Scent of cocoa and citrus distillate
 Appearance: Round with chocolate sheets lying on top of the cake

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	1134 kJ
Energia - Energy	270 kcal
Grassi - Fats	68,2 g
di cui saturi - of which saturates	5,8 g
Carboidrati - Carbohydrates	43 g
di cui zuccheri - of which sugars	27 g
Fibre - Fiber	2,5 g
Proteine - Proteins	4,7 g
Sale - Salt	0,3 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.



Denominazione: Denomination:	TARTUFATA PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 062
		Ed. 3 - REV. 0 - 22/11/2023

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 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.

PALLETIZZAZIONE: Pallettizzazione (euro pallet 80x120): 12 box per strato x 21 strati = 252 box per pallet

PALLETIZING: Composition of pallet (euro pallet 80x120): 12 boxes for layer x 21 layers = 252 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	
	<i>Limiti di accettabilità - Limits of acceptability</i>
Carica batterica totale - Total viable count	<100000 ufc/g
Enterobatteri - Enterobacteriaceae	< 100 ufc/g
Escherichia coli	assente
Muffe - Moulds	< 1000 ufc/g
Lieviti - Yeasts	< 1000 ufc/g
S. aureus	< 10 ufc/g
L. monocytogenes	assente/ 25 g
Salmonella spp.	assente/ 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

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Denominazione: Denomination:	TARTUFATA PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 062
		Ed. 3 - REV. 0 - 22/11/2023

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 (SO2) / Sulfite (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO2)
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)
1	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
1	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