



## 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: **CHEESE CAKE** - Codice - Code: **083**

### PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO\* - FROZEN PASTRY \*

**Descrizione del prodotto:** amalgama di mascarpone, ricotta e panna contrastata da lamponi e salsa ai frutti di bosco.

**Description:** amalgam made of mascarpone, ricotta and whipped cream covered with raspberries and berry sauce.

**Ingredienti:** acqua, zucchero, LATTE intero, ricotta 7,8% (siero di LATTE, LATTE intero, sale, correttore di acidità: E330), mascarpone 7,7% (crema di LATTE, correttore di acidità: E330), glucosio, lamponi, oli vegetali (cocco, SOIA), sciroppo di glucosio-fruttosio, UOVA, farina di FRUMENTO, BURRO anidro, gelatina, alcol 0,8%, LATTE scremato, PANNA, albume d'UOVO, amido modificato di patata, agenti lievitanti: E450, E500; emulsionanti: E472b, E471, E472e, E322 da SOIA; amido di mais, brandy, polpa di albicocca, addensanti: E440, E460, E407, E410; acidificanti: E330, E331, E340; tuorlo d'UOVO, proteine del LATTE, sale, fibre vegetali (patata, piantaggine), aromi, succo concentrato di lampone, LATTOSIO, colorante: E120; conservanti: E202, E200; stabilizzanti: E466, E420; amido di patata, aromi naturali. Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINO.

**Ingredients:** water, sugar, whole MILK, ricotta 7,8% (WHEY, whole MILK, salt, acidity corrector: E330), mascarpone 7,7% (CREAM, acidity corrector: E330), glucose, raspberries, vegetable oils (coconut, SOY), glucose-fructose syrup, EGGS, WHEAT flour, anhydrous BUTTER, gelatin, alcohol 0,8%, skimmed MILK, CREAM, EGG whites, modified potato starch, raising agents: E450, E500; emulsifiers: E472b, E471, E472e, E322 from SOY; corn starch, brandy, apricot pulp, thickeners: E440, E460, E407, E410; acidity correctors: E330, E331, E340; EGG yolk, MILK proteins, salt, vegetable fibers (potato, plantago), flavours, raspberries concentrated juice, LACTOSE, dye: E120; preservative: E202, E200; stabilizers: E466, E420; potato starch, natural flavours. May contain traces of SHELL FRUITS, MUSTARD, LUPIN.

#### Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

**Gusto - Flavour:** Gusto della crema di mascarpone esaltata dal sapore dei lamponi - Taste of the mascarpone cream exalted by the taste of raspberries

**Consistenza - Consistency:** soffice e cremosa - creamy and soft

**Colore - Colour:** Bianco della mousse e rosso della glassa - White from the mousse and red glaze

**Odore - Taste:** Profumo di lamponi - Raspberries flavour

**Aspetto - Appearance:** Crema uniforme con brillantezza data dalla gelatina - Cream with uniform brightness given by jelly

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1200 g	8012063000837	08012063000837	18 mesi – 18 months	-18°C

**Modalità e limiti di utilizzo:** lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 1/2 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 tondo diametro 280 mm; scatola in cartone 298x280x70 mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

**Packaging:** tray round diameter 28 mm; carton 298x280x70 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	951 kJ – 227 kcal
Grassi – Fats di cui saturi - of which saturates	69,7 g 7,7 g
Carboidrati – Carbohydrates di cui zuccheri – of which sugars	31 g 25 g
Fibre - Fibers	1,6 g
Proteine - Proteins	3,3 g
Sale - Salt	0,25 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**

<b>Istruzioni/Instruction:</b>		<b>1 =</b>	<b>contiene <u>come ingrediente</u>/contains</b>
		<b>2 =</b>	<b>può contenere tracce derivanti da lavorazioni realizzate sulla stessa linea/product may contain traces due to processing on same line</b>
		<b>3 =</b>	<b>può contenere tracce derivanti da lavorazioni nella stessa fabbrica/product may contain traces due to processing in same factory</b>
		<b>4 =</b>	<b>può contenere tracce derivanti da m.p. e/o s.l. acquistati/ product may contain traces due to r.m./s.f. purchased</b>
		<b>0 =</b>	<b>non contiene/doesn't contain</b>
<b>ALLERGENI – DIRETTIVA 2007/68/CE</b>		<b>ALBA LIST</b>	
<b>0</b>	Arachidi e derivati/Peanuts	<b>0</b>	Acido benzoico/Benzoic acid and parabens (E210 t/m E219)
<b>0</b>	Crostacei/Shellfish and crustaceans	<b>0</b>	Amido di frumento/Wheat starch
<b>3/4</b>	Frutta a guscio/Nuts - <b>PUÒ CONTENERE: NOCCIOLA, NOCE, PISTACCHIO, MANDORLA – MAY CONTAIN: HALZENUT, WALNUT, PISTACHIO, ALMOND</b>	<b>0</b>	Coloranti azoici/Azo dyes
<b>1</b>	Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – <b>CONTIENE: FRUMENTO – CONTAIN: WHEAT</b>	<b>0</b>	Carne bovina/Beef
<b>1</b>	Latte e derivati/Milk and product thereof	<b>0</b>	Cacao/Cocoa
<b>4</b>	Lupino e derivati/Lupin and product thereof	<b>0</b>	Coriandolo/Coriander
<b>0</b>	Molluschi e derivati/Molluscs and product thereof	<b>1</b>	Sciroppo di glucosio da frumento e derivati/Wheat glucose syrup and product thereof
<b>0</b>	Pesce e derivati/Fish and product thereof	<b>0</b>	Glutammato/Glutamate
<b>0</b>	Sedano/Celery	<b>0</b>	Grano saraceno/Buckwheat
<b>4</b>	Senape e derivati/Mustard and product thereof	<b>0</b>	Leguminose/Legumes, pulses
<b>0</b>	Semi di sesame e derivati/Sesame seeds and product thereof	<b>0</b>	Lievito di birra/Yeast
<b>1</b>	Soia/Soy	<b>1</b>	Mais/Maize
<b>0</b>	Solfiti/Sulfite (E220-E227) $\geq$ 10 mg/Kg (SO <sub>2</sub> )	<b>0</b>	Pollame/Chicken
<b>1</b>	Uova e derivati/Egg and product thereof	<b>0</b>	Segale/Rye
		<b>1</b>	Lecitina di soia/Soy lecithin
		<b>0</b>	Olio di soia/Soy oil
		<b>0</b>	Proteine di soia/Soy protein
		<b>0</b>	Carne suina/Pork
		<b>0</b>	Tartrazina/Tartrazine (E102)
		<b>0</b>	Vanillina/Vanillin
		<b>4</b>	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