



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: **RICOTTA PISTACCHIO** - Codice - Code: **162**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* - FROZEN PASTRY*

Descrizione del prodotto: Due strati di biscotto contenenti crema di ricotta e panna con crema al pistacchio e granella di pistacchio, pretagliata 12 fette.

Description: Two cookie sheets containing cream cheese and cream with pistachio cream and chopped pistachios, pre-cut 12 slices.

Ingredienti: zucchero, ricotta 17% (siero di LATTE, LATTE intero, correttore di acidità: E330), acqua, farina di FRUMENTO, mascarpone (crema di LATTE, LATTE intero, correttore di acidità: E330), UOVA, BURRO, oli vegetali (cocco, girasole), sciroppo di glucosio-fruttosio, PISTACCHI 2,7%, NOCCIOLE, sciroppo di glucosio, BURRO anidro, LATTE intero, LATTE scremato in polvere, gelatina animale, grassi del LATTE, maltodestrine, pasta di PISTACCHIO 0,25%, amido modificato di patata, pasta di MANDORLE, emulsionanti: E472b, E472e, E322 da SOIA, E471; proteine del LATTE in polvere, agenti lievitanti: E450, E500; stabilizzanti: E420, E466, E516; siero di LATTE in polvere, concentrato di spirulina, concentrato di cartamo, concentrato di limone, concentrato di mela, addensanti: E460, E401; tuorlo d'UOVO in polvere, fibre vegetali (patata, piantaggine), sale, LATTOSIO, aromi, aromi naturali, correttori di acidità: E331, E340; amido di patata. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, SENAPE, LUPINO.

Ingredients: sugar, ricotta 17% (WHEY, whole MILK, acidity corrector: E330), water, WHEAT flour, mascarpone (CREAM, whole MILK, acidity corrector: E330), EGGS, BUTTER, vegetable oils (coconut, sunflower), glucose-fructose syrup, PISTACHIOS 2,7%, HAZELNUTS, glucose syrup, anhydrous BUTTER, whole MILK, skimmed MILK powder, animal gelatin, MILK fat, maltodextrin, PISTACHIO paste 0,25%, modified potato starch, ALMOND paste, emulsifiers: E472b, E472e, E322 from SOY, E471; MILK proteins powder, raising agents: E450, E500; stabilizers: E420, E466, E516; WHEY powder, spirulina concentrate, safflower concentrate, lemon concentrate, apple concentrate, thickeners: E460, E401; EGG yolk powder, vegetable fibers (potato, plantain), salt, LACTOSE, flavours, natural flavours, acidity correctors: E331, E340; potato starch. May contain OTHER SHELL FRUITS, PEANUTS, MUSTARD, LUPIN.

1

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: Il sapore del pistacchio è combinato con la ricotta e il gusto del biscotto - The flavor of the pistachio is combined with cottage cheese and the taste of the cookie

Consistenza - Consistency: Cremosa alternata dalla croccantezza del biscotto - Alternatively, from creamy crunchiness of the biscuit

Colore - Colour: Crema di colore verde chiaro e biscotto di color ocra - Cream clear green and ochre-colored biscuit

Odore - Taste: Profumo di pistacchio risaltante sull'aroma di panna - Flavour of pistachio standing out the aroma of cream

Aspetto - Appearance: Compatto e uniforme - Compact and uniform

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
PRET. 1200 g	8012063001629	08012063001629	18 mesi – 18 months	-18°C

Modalità e limiti di utilizzo: lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 1 ora. Successivamente il prodotto può essere conservato per 24 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 1 hour. Subsequently, the product may be stored for 24 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.

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 identity 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 1491 – kcal 357</i>
Grassi – Fats	<i>21 g</i>
di cui saturi - of which saturates	<i>12 g</i>
Carboidrati – Carbohydrates	<i>36 g</i>
di cui zuccheri – of which sugars	<i>18 g</i>
Fibre - Fiber	<i>1,5 g</i>
Proteine - Proteins	<i>5,3 g</i>
Sale - Salt	<i>0,14 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 <u>come ingrediente</u> /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			
ALBA LIST			
4	Arachidi e derivati/Peanuts	0	Acido benzoico/Benzoic acid and parabens (E210 t/m E219)
0	Crostacei/Shellfish and crustaceans	0	Amido di frumento/Wheat starch
1/3/4	Frutta a guscio/Nuts – Mandorla, pistacchio, nocciola, noce/Almond, pistachio nut, halzenuts, walnut PUÒ CONTENERE: NOCCIOLA, NOCE, PISTACCHIO, MANDORLA – MAY CONTAIN: HALZENUT, WALNUT, PISTACHIO, ALMOND	0	Coloranti azoici/Azo dyes
1	Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – CONTIENE: FRUMENTO – CONTAIN: WHEAT	0	Carne bovina/Beef
1	Latte e derivati/Milk and product thereof	0	Cacao/Cocoa
4	Lupino e derivati/Lupin and product thereof	0	Coriandolo/Coriander
0	Molluschi e derivati/Molluscs and product thereof	1	Sciroppo di glucosio da frumento e derivati/Wheat glucose syrup and product thereof
0	Pesce e derivati/Fish and product thereof	0	Glutammato/Glutamate
0	Sedano/Celery	0	Grano saraceno/Buckwheat
4	Senape e derivati/Mustard and product thereof	0	Leguminose/Legumes, pulses
0	Semi di sesamo e derivati/Sesame seeds and product thereof	0	Lievito di birra/Yeast
1	Soia/Soy	0	Mais/Maize
0	Solfiti/Sulfite (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO ₂)	0	Pollame/Chicken
1	Uova e derivati/Egg and product thereof	0	Segale/Rye
		1	Lecitina di soia/Soy lecithin
		0	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