



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET



Azienda con Sistema di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2008 certificato CSQA 1085 - Company with a Quality Management System UNI EN ISO 9001:2008 – CSQA certificate n. 1085

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: **FOCACCIA MORBIDA ALL'ANANAS** - Codice - Code: **173**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO*



Descrizione del prodotto: Soffice impasto allo yogurt decorato con ananas, pretagliata 12 fette.

Description: Soft dough with yogurt decorated with pineapple, precut 12 slices.

Ingredienti: zucchero, olio vegetale di colza, acqua, farina di **FRUMENTO**, ananas sciroppate 10% (ananas 65%, acqua, zucchero, correttore di acidità: E330), **UOVA**, amido di **FRUMENTO**, amido modificato di patata, sciroppo di glucosio-fruttosio, **YOGURT**, agenti lievitanti: E450, E500; emulsionanti: E472a, E472e, E472b, E420, E471, E433; correttori di acidità: E341, E330; **LATTE** scremato, sale, polpa di albicocca, addensanti: E440, E401; aromi, siero di **LATTE**, **LATTE** intero, proteine del **LATTE**, conservante: E200; amido di patata, coloranti: E101, E160a; antiossidanti: E300, E307. Può contenere tracce di **SOIA**, **FRUTTA A GUSCIO**, **LUPINI**.

Ingredients: sugar, canola oil, water, **WHEAT** flour, pineapple slices in syrup 10% (pineapple 65%, water, sugar, acidity corrector: E330), **EGGS**, **WHEAT** starch, modified potato starch, glucose-fructose syrup, **YOGURT**, raising agents: E450, E500; emulsifiers: E472a, E472e, E472b, E420, E471, E433; acidity correctors: E341, E330; skimmed **MILK**, salt, apricot pulp, thickeners: E440, E401; flavors, **WHEY**, whole **MILK**, **MILK** proteins, preservative: E200; potato starch, dyes: E101, E160a; antioxidants: E300, E307. May contain traces of **SOYA**, **SHELL FRUITS**, **LUPIN**.

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: delicato, di ananas e yogurt – pleasant, of pineapple and yogurt

Consistenza - Consistency: morbida e pastosa – soft and doughy

Colore - Colour: dorato - gold

Odore - Taste: tipico di ananas – typical of pineapple

Aspetto - Appearance: rotondo, con ananas in superficie ricoperte di gelatina – round, with pineapples in surface covered of jelly

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1100 g	8012063001735	08012063001735	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 3 giorni 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 3 days 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 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 vale average per 100 g	
<i>Energia - Energy</i>	<i>kJ 1496 – kcal 357</i>
<i>Grassi – Fats</i>	<i>18 g</i>
<i>di cui saturi - of which saturates</i>	<i>1,6 g</i>
<i>Carboidrati – Carbohydrates</i>	<i>44 g</i>
<i>di cui zuccheri – of which sugars</i>	<i>26 g</i>
<i>Fibre - Fiber</i>	<i>1,5 g</i>
<i>Proteine - Proteins</i>	<i>4,1 g</i>
<i>Sale - Salt</i>	<i>0,73 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 come ingrediente/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	
0	Arachidi e derivati/Peanuts	0	Acido benzoico/Benzoic acid and parabens (E210 t/m E219
0	Crostacei/Shellfish and crustaceans	1	Amido di frumento/Wheat starch
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, PISRTACHIO, 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	4	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
0	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
4	Soia/Soy	3	Mais/Maize
0	Solfiti/Sulfite (E220-E227) ≥ 10 mg/kg (SO2)	0	Pollame/Chicken
1	Uova e derivati/Egg and product thereof	0	Segale/Rye
		3	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
		0	Glutine/Gluten