



## 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: **TORTA MORBIDA ALL'ALBICOCCA** - Codice - Code: **182**

### PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO\*

Descrizione del prodotto:

Description:

**Ingredienti:** zucchero, olio vegetale di colza, acqua, farina di **FRUMENTO**, albicocche sciroppate 13,5% (albicocche 59%, acqua, zucchero di canna), **UOVA**, amido di **FRUMENTO**, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato di patata, **YOGURT**, agenti lievitanti: E450, E500; emulsionanti: E472a, E472e, E472b, E420, E471, E433; polpa di albicocca, correttori di acidità: E341, E330; **LATTE** scremato, sale, addensanti: E440, E401; siero di **LATTE**, aromi, **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, apricot in syrup 13,5% (apricots 59%, water, cane sugar), **EGGS, WHEAT** starch, glucose-fructose syrup, modified potato starch, **YOGURT**, raising agents: E450, E500; emulsifiers: E472a, E472e, E472b, E420, E471, E433; apricot pulp, acidity correctors: E341, E330; skimmed **MILK**, salt, thickeners: E440, E401; **WHEY**, flavors, whole **MILK, MILK** proteins, preservative: E200; potato starch, dyes: E101, E160a; antioxidants: E300, E307. May contain traces of **SOY, SHELL FRUITS, LUPIN**.

#### Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour:

Consistenza - Consistency:

Colore - Colour: Odore - Taste:

Aspetto - Appearance:

| Peso netto – Net weight : | EAN 13        | ITF-14         | T.M.C. – Shelf life: | Temperatura di conservazione – Storage temperature: |
|---------------------------|---------------|----------------|----------------------|---|
| 1300 g                    | 8012063001827 | 08012063001827 | 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 300 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 300 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 |   |
|---|---|
|   | Limiti di accettabilità - Limits of acceptability |
| Carica batterica totale - Total viable count          | <100000 ufc/g - cfu/g                             |
| Enterobatteri - Enterobacteriaceae                    | < 1000 ufc/g - cfu/g                              |
| Escherichia coli                                      | assente - absent                                  |
| Muffe - Moulds  | < 100 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               |   |
|---|---|
|   | Limiti di accettabilità - Limits of acceptability |
| 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   |  |
| Grassi - Fats<br>di cui saturi - of which saturates                      |  |
| Carboidrati - Carbohydrates<br>di cui zuccheri - of which sugars         |  |
| Proteine - Proteins  |  |
| Sale - Salt  |  |

| ALLERGENI - ALLERGENES   | Presenza - Presence | Note - Information                    |
|--|---------------------|---------------------------------------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati - cereals containing gluten and product thereof   | YES                 |                                       |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crustacean and product thereof                        | NO                  |                                       |
| Uova e prodotti a base di uova - Egg and product thereof   | YES                 |                                       |
| Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and product thereof                                      | NO                  |                                       |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and product thereof                             | NO                  |                                       |
| Soia e prodotti a base di soia - Soya and product thereof  | NO                  |                                       |
| Latte e prodotti a base di latte - Milk and product thereof                                      | YES                 |                                       |
| Frutta a guscio e derivati (*) - Nuts and product thereof (*)                                    | NO                  | Da contaminazione - For contamination |
| Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and product thereof                                  | NO                  |                                       |
| Senape e prodotti a base di senape - Mustard and product thereof                                 | NO                  |                                       |
| Sesamo e prodotti a base di sesamo - Sesame and product thereof                                  | NO                  |                                       |
| Solfiti superiori a 10 mg/Kg (SO <sub>2</sub> ) - Sulfite more than 10 mg /Kg (SO <sub>2</sub> ) | NO                  |                                       |
| Lupino e prodotti a base di lupino - Lupine and product thereof                                  | NO                  | Da contaminazione - For contamination |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco - Molluscs and product thereof                           | NO                  |                                       |

(\*) Frutta a guscio - Nuts: mandorle - almonds, nocciole - hazelnut, noci comuni - walnut, noci di acagiù - cashew, noci pecan pecan nut, noci del Brasile - Brazil nut, pistacchi - pistachio nut, noci del Queensland - Macadia nut and Queensland nut

\*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.

**ALBA LIST**
**Presenza o assenza di allergeni / Presence or absence of allergens**
**Istruzioni/Instruction:**

- 1 = contiene come ingrediente/contains**  
**può contenere da cross contamination/may**  
**2 = contain**  
**— = non contiene/doesn't contain**

|   |   |
|---|---|
| 1 | Latte e derivati / Milk and product thereof   |
| 1 | Uova e derivati / Egg and product thereof   |
| — | Proteine di soia / Soy protein  |
| — | Olio di soia / Soy oil  |
| 2 | Lecitina di soia / Soy Lecithin   |
| — | Farina di soia / Soy flour  |
| — | Glutine / Gluten  |
| 1 | Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing                            |
| 1 | Amido di frumento / Wheat starch  |
| 1 | Sciroppo di glucosio da frumento e derivati / Wheat glucose syrup and product thereof |
| — | Grano saraceno / Buckwheat  |
| — | Pesce e derivati / Fish and product thereof   |
| — | Crostacei / Shellfish and crustaceans   |
| — | Mais / Maize  |
| — | Cacao / Cocoa   |
| — | Lievito di birra / Yeast  |
| — | Leguminose / Legumes,pulses   |
| 2 | Lupino e derivati / Lupin and product thereof   |
| 2 | Frutta a guscio / Nuts  |
| — | Arachidi e derivati / Peanuts   |
| — | Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and product thereof                          |
| — | Glutammato / Glutamate  |
| — | Solfiti / Sulfite (E220 - E227)   |
| — | Acido benzoico / Benzoic acid and parabens (E210 t/m E219)                            |
| — | Tartrazina / Tartrazine (E102)  |
| — | Coloranti azoici / Azo dyes   |
| — | Sedano / Celery   |
| — | Carne bovina / Beef   |
| — | Carne suina / Pork  |
| — | Pollame / Chicken   |
| — | Cannella / Cinnamon   |
| 2 | Vanillina / Vanillin  |
| — | Coriandolo / Coriander  |
| — | Senape e derivati / Mustard and product thereof                                       |
| — | Segale / Rye  |
| — | Molluschi e derivati / Molluscs and product thereof                                   |

Emesso e verificato da RGQ Eva Giollo