

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 AL COCCO** - Codice - Code: **183**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO*


Descrizione del prodotto: Soffice impasto allo yogurt con cioccolato in gocce e cocco, pretagliato 12 fette

Description: Soft dough yogurt with chocolate chips and coconut, pre cut 12 slices

Ingredienti: zucchero, olio vegetale di colza, acqua, farina di **FRUMENTO**, cocco 4,7%, **UOVA**, amido di **FRUMENTO**, cioccolato in gocce (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 di **SOIA**), sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato di patata, **YOGURT**, agenti lievitanti: E450, E500; emulsionanti: E472e, E472a, E472b, E420, E471, E433; polpa di albicocca, correttori di acidità: E341, E330; **LATTE** scremato, sale, addensanti: E440, E401; destrosio, aromi, siero di **LATTE**, **LATTE** intero, proteine del **LATTE**, conservante: E200; amido di patata, coloranti: E101, E160a; antiossidanti: E300, E307. Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO, LUPINI**.

Ingredients: sugar, canola oil, water, **WHEAT** flour, coconut 4,7%, **EGGS**, **WHEAT** starch, chocolate in drops (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: E322 od **SOY**), glucose-fructose syrup, modified potato starch, **YOGURT**, raising agents: E450, E500; emulsifiers: E472e, E472a, E472b, E420, E471, E433; apricot pulp, acidity correctors: E341, E330; skimmed **MILK**, salt, thickeners: E440, E401; dextrose, flavors, **WHEY**, whole **MILK**, **MILK** proteins, preservative: E200; potato starch, dyes: E101, E160a; antioxidants: E300, E307. May contain traces of **SHELL FRUITS, LUPIN**.

1

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: aromatico del cocco e di cioccolato – aromatic coconut and chocolate

Consistenza - Consistency: Morbida e soffice - Soft and fluffy

Colore - Colour: Toni bruni con colorazione gialla e bianca - Brown with yellow and white tones

Odore - Taste: Profumo di cocco e cioccolato - Flavour of coconut and chocolate

Aspetto - Appearance: Uniforme, bombato al centro con granella di cocco - Uniform, rounded at the center with coconut in grain

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1100 g	8012063001834	08012063001834	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 1701 – kcal 407</i>
<i>Grassi – Fats</i>	<i>22 g</i>
<i>di cui saturi - of which saturates</i>	<i>3,9 g</i>
<i>Carboidrati – Carbohydrates</i>	<i>46 g</i>
<i>di cui zuccheri – of which sugars</i>	<i>27g</i>
<i>Fibre - Fiber</i>	<i>2,5 g</i>
<i>Proteine - Proteins</i>	<i>5 g</i>
<i>Sale - Salt</i>	<i>0,96 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	
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	1	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	0	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
		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
		0	Glutine/Gluten