

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: **CROSTATA VEGANA E CONFETTURA DI BOSCO** - Codice - Code: **187**

**PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATA\* - FROZEN PASTRY\***



*Descrizione del prodotto:* Golosa frolla di farina integrale e farro, con olio di riso e ricoperta da confettura ai frutti di bosco

*Description:* Delicate short pastry of integral and spelt flour covered with berries jam.

**Ingredienti:** confettura di frutti di bosco 45% (zucchero, mirtilli 7,4%, ciliegie selvatiche 6,3%, more 6,3%, fragole 3,8%, ribes nero 2,5%, lamponi 1,1%), farina di **FARRO**, zucchero, farina di **FRUMENTO** integrale, fecola di patate, acqua, olio di riso, burro di cacao, amido di mais, olio extravergine d'oliva, agenti lievitanti: E500 carbonati di sodio, E450 pirofosfato disodico; addensante: E415 gomma xantano; sale, emulsionante: E322 di girasole; antiossidante: E392 estratto di rosmarino. Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO, SOIA**.

**Ingredients:** berry jam 45% (sugar, bilberry 7,4%, wild cherry 6,3%, blackberry 6,3%, strawberry 3,8%, blackcurrant 2,5%, raspberry 1,1%), **SPELT** flour, sugar, whole **WHEAT** flour, potato flour, water, rice oil, cocoa butter, corn starch, extravirgin olive oil, raising agents: E500 sodium carbonate, E450 sodium pyrophosphate; thickener: E415 xanthan gum; salt, emulsifier: E322 of sunflower; antioxidant: E392 extracts of rosemary. May contain traces of **SHELL FRUITS, SOYA**.

1

**Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:**

*Gusto - Flavour:* acidulo dato dalla confettura e lievemente dolce della pasta frolla – sourish given by jam and slightly sweet of short pastry

*Consistenza - Consistency:* friabile - friable

*Colore - Colour:* rosso rubino scuro e marrone – dark ruby red and brown

*Odore - Taste:* delicato di frutti di bosco – delicate, berry taste

*Aspetto - Appearance:* Disco rotondo di frolla ricoperto di confettura, decoro a quadrettatura - Round disc of pastry covered with jam, grid pattern decoration

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1000 g	8012063001872	8012063001872	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 72 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 72 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 identify of the raw materials.

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS</b>	
	<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

<b>PARAMETRI CHIMICI - CHEMICAL PARAMETERS</b>	
	<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

<b>Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g</b>	
Energia - Energy	1617 kJ – kcal 384
Grassi – Fats	12 g
di cui saturi - of which saturates	4,7 g
Carboidrati – Carbohydrates	64 g
di cui zuccheri – of which sugars	36 g
Fibre - Fiber	2,9 g
Proteine - Proteins	3,8 g
Sale - Salt	0,29 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.

<b>Presenza o assenza di allergeni / Presence or absence of allergens</b>	
<b>Istruzioni/Instruction:</b>	<b>1 =</b> contiene <b>come ingrediente</b> /contains
	<b>2 =</b> può contenere tracce derivanti da lavorazioni realizzate sulla stessa linea/product may contain traces due to processing on same line
	<b>3 =</b> può contenere tracce derivanti da lavorazioni nella stessa fabbrica/product may contain traces due to processing in same factory
	<b>4 =</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>0 =</b> non contiene/doesn't contain
<b>ALLERGENI – DIRETTIVA 2007/68/CE</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>2</b> Frutta a guscio/Nuts – Mandorla, pistacchio, nocciola, noce/Almond, pistachio nut, halzenuts, walnut <b>PUO' CONTENERE: MANDORLA, PISTACCHIO, NOCE, NOCCIOLA – MAY CONTAIN: ALMOND, PISTACHIO, WALNUT, HALZENUT</b>	<b>0</b> Coloranti azoici/Azo dyes
<b>1</b> Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – <b>Grano, Farro/Wheat, Spelt</b>	<b>0</b> Carne bovina/Beef
<b>0</b> Latte e derivati/Milk and product thereof	<b>1</b> Cacao/Cocoa
<b>0</b> Lupino e derivati/Lupin and product thereof	<b>0</b> Coriandolo/Coriander
<b>0</b> Molluschi e derivati/Molluscs and product thereof	<b>0</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>0</b> Senape e derivati/Mustard and product thereof	<b>0</b> Leguminose/Legumes, pulses
<b>0</b> Semi di sesamo e derivati/Sesame seeds and product thereof	<b>0</b> Lievito di birra/Yeast
<b>3</b> Soia/Soy	<b>1</b> Mais/Maize
<b>0</b> Solfiti/Sulfite (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO2)	<b>0</b> Pollame/Chicken
<b>0</b> Uova e derivati/Egg and product thereof	<b>0</b> Segale/Rye
	<b>3</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>0</b> Glutine/Gluten