



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: **ST. HONORÉ TRANCIO** - Codice - Code: **009**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO*

Descrizione del prodotto: Due strati di pan di spagna imbevuti di liquore fior d'arancio con farcitura di panna nel mezzo e golose gocce di cioccolato, decorati con bignè caramellati e panna al cacao.

Description: Two layers of sponge cake soaked in liqueur orange flower with a cream filling and tasty droplets in the middle of chocolate, decorated with caramelized cream puffs with chocolate

Ingredienti: acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, grassi e oli vegetali (palma, palmisti, girasole), **uova**, farina di **frumento**, **latte** intero, alcool, pasta di cacao, destrosio, burro di cacao, emulsionanti: E471, E472b, E322 di **soia**, E472e, E420; amido modificato di patata, distillato di agrumi, Marsala, tuorlo d'**uovo**, addensanti: E450, E460, E440, E410, E401; proteine del **latte**, cacao, siero di **latte**, aromi, brandy, **latte** condensato zuccherato, agenti lievitanti: E500, E503; albume d'**uovo**, sale, polpa di albicocca, maltodestrine, correttori di acidità: E330, E331, E340; stabilizzanti: E516, E466; colorante: E160a; conservante: E200; vanillina, amido di **frumento**. Può contenere tracce di **frutta a guscio**.

Ingredients: water, sugar, glucose-fructose syrup, vegetable fats and oils (palm, palm kernel, sunflower), **eggs**, **wheat** flour, whole **milk**, alcohol, cocoa mass, dextrose, cocoa butter, emulsifiers: E471, E472b, E322 of **soy**, E472e, E420; modified potato starch, citrus distillate, Marsala, **egg** yolk, thickeners: E450, E460, E440, E410, E401; **milk** proteins, cocoa, **whey**, flavors, brandy, sweetened condensed **milk**, raising agents: E500, E503; white **eggs**, salt, apricot pulp, maltodextrin, acidity correctors: E330, E331, E340; stabilizers: E516, E466; colorant: E160a; preservative: E200; vanillin, **wheat** starch. May contain traces of **nuts**.

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: Panna mescolata al cacao e crema zabaione sono esaltati dall'aroma fior d'arancio - Cream mixed with chocolate and eggnog are exalted by the aroma of orange blossom

Consistenza - Consistency: Pan di Spagna friabile e panna di farcitura soffice - Sponge cake crumbly and soft cream topping

Colore - Colour: Toni contrastanti tra la panna e il cacao intermezzati dal giallo dei bignè - Contrasting tones of cream and cocoa with yellow puffs intervals

Odore - Taste: L'aroma del fior d'arancio sovrasta l'aroma di panna e cacao - The aroma of orange blossom overhang cocoa and cream flavour

Aspetto - Appearance: Decorazione con ciuffi di panna e cacao e bignè glassati - Garnish with whipped cream cocoa and puffs glazed

1

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1050 g	8012063000097	08012063000097	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 48 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 48 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 rettangolare 150x410 mm; scatola in cartone 420x168x93 mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

Packaging: rectangular tray 150x410 mm; carton 420x168x93 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	< 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	
	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 vale average per 100 g	
Energia - Energy	1149 kJ – 274 kcal
Grassi – Fats di cui saturi - of which saturates	10,9 g 8,3 g
Carboidrati – Carbohydrates di cui zuccheri – of which sugars	39,6 g 29,6 g
Proteine - Proteins	3,5 g
Sale - Salt	0,2 g
Alcool - Alcohol	2,9 g



	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	YES	
Latte e prodotti a base di latte - Milk and product thereof	YES	
Frutta a guscio e derivati (*) - Nuts and product thereof (*)	NO	Da contaminazione – From 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 ₂) - Sulfite more than 10 mg /Kg (SO ₂)	NO	
Lupino e prodotti a base di lupino - Lupine and product thereof	NO	
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
1	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
2	Mais / Maize
1	Cacao / Cocoa
—	Lievito di birra / Yeast
—	Leguminose / Legumes,pulses
—	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
1	Vanillina / Vanillin presente come aroma PER 037
—	Coriandolo / Coriander
—	Senape e derivati / Mustard and product thereof
—	Segale / Rye
—	Molluschi e derivati / Molluscs and product thereof