



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: **RICOTTA E PERE** - Codice - Code: **073**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO*

Descrizione del prodotto: Due strati di biscotto contenenti crema di ricotta e panna con cubetti di pera e spolvero di zucchero al velo
Description: Two layers of biscuit containing ricotta cream and cream with pear and dusting of icing sugar.

Ingredienti: zucchero, acqua, ricotta 12% (siero di **LATTE**, **LATTE** intero, sale, correttore di acidità: E330), pere 12%, farina di **FRUMENTO**, grassi e oli vegetali (palma, girasole, colza, cocco, palmisti, **SOIA**), mascarpone (crema di **LATTE**, **LATTE** intero, correttore di acidità: E330), sciroppo di glucosio-fruttosio, **LATTE** intero, **UOVA**, farina di leguminose (fagioli navy, fagioli di **SOIA**), destrosio, proteine del **LATTE**, amido modificato di patata, gelatina, emulsionanti: E471, E472b, E322 di **SOIA**, E472e, E420, E433; addensanti: E450, E460, E401; **MANDORLE**, alcool 0,16%, cacao magro, correttori di acidità: E330, E500, E331, E340; siero di **LATTE**, amido di **FRUMENTO**, aromi, sale, **NOCCIOLE**, **LATTE** scremato, **LATTOSIO**, armelline, tuorlo d'**UOVO**, conservante: E202; maltodestrina, colorante: E160a; stabilizzanti: E516; E466; antiossidante: E300, E307; amido di patata. Può contenere tracce di altra **FRUTTA A GUSCIO**.

Ingredients: sugar, water, ricotta 12% (**WHEY**, whole **MILK**, salt, acidity corrector: E330), pears 12%, **WHEAT** flour, vegetable fats and oils (palm, sunflower, canola, coconut, palm kernel, **SOY**), mascarpone (cream **MILK**, whole **MILK**, acidity corrector: E330), glucose-fructose syrup, whole **MILK**, **EGGS**, legumes flour (navy beans, **SOY** beans), dextrose, **MILK** protein, modified potato starch, gelatin, emulsifiers: E471, E472b, E322 of **SOY**, E472e, E420, E433; thickeners: E450, E460, E401; **ALMOND**, alcohol 0,16%, skimmed cocoa, acidity correctors: E330, E500, E331, E340; **WHEY**, **WHEAT** starch, flavors, salt, **HALNUTS**, skimmed **MILK**, **LACTOSE**, apricot kernels, **EGG** yolk, preservative: E202; maltodextrin, dye: E160a; stabilizers: E516; E466; antioxidants: E300, E307; potato starch. May contain traces of other **SHELL FRUITS**.

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: Il sapore della pera è combinato con la ricotta e il gusto del biscotto - The flavor of the pear is combined with ricotta cheese and the taste of the biscuit

Consistenza - Consistency: Cremosa alternata dalla croccantezza del biscotto - Alternatively, from creamy crunchiness of the biscuit

Colore - Colour: Crema di colore bianco perla e biscotto di color ocra - Cream pearl white and ocher-colored biscuit

Odore - Taste: Profumo di pera risaltante sull'aroma di panna - Flavour of pear standing out the aroma of cream

Aspetto - Appearance: Compatto e uniforme - Compact and uniform

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
PRET. 1200 g	8012063000875	08012063000875	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 tondo diametro 280 mm; scatola in cartone 295x280x99 mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

Packaging: tray round diameter 28 mm; carton 295x280x99 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 identity 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	
Energia - Energy	1299 kJ – 311 kcal
Grassi – Fats	17,1 g
di cui saturi - of which saturates	11,3 g
Carboidrati – Carbohydrates	34,7 g
di cui zuccheri – of which sugars	21,7 g
Fibre	1,4 g
Proteine - Proteins	3,8 g
Sale - Salt	0,17 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.

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
1	Frutta a guscio/Nuts – Mandorla, pistacchio, nocciola, noce/Almond, pistachio nut, halzenuts, walnut	0	Coloranti azoici/Azo dyes
1	Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – Grano/Wheat	0	Carne bovina/Beef
1	Latte e derivati/Milk and product thereof – Vacca/Cow	1	Cacao/Cocoa
0	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
	Senape e derivati/Mustard and product thereof	1	Leguminose/Legumes, pulses
0	Semi di sesame e derivati/Sesame seeds and product thereof	0	Lievito di birra/Yeast
1	Soia/Soy	3	Mais/Maize
0	Solfiti/Sulfite (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO ₂)	0	Pollame/Chicken
1	Uova e derivati/Egg and product thereof	0	Segale/Rye
		1	Lecitina di soia/Soy lecithin
		1	Olio di soia/Soy oil
		0	Proteine di soia/Soy protein
		0	Carne suina/Pork
		0	Tartrazina/Tartrazine (E102)
		2	Vanillina/Vanillin
		4	Glutine/Gluten