



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: **CASERECCIA PERE E CIOCCOLATO** - Codice - Code: **063**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO*

Descrizione del prodotto: uno strato di pasta frolla, pere a fette avvolte da crema arricchita con gocce di cioccolato, il tutto ricoperto da una pasta frolla e zucchero a velo

Description: a layer of short pastry, sliced pears enveloped in custard enriched with chocolate drops, covered by short pastry and icing sugar

Ingredienti: zucchero, acqua, farina di **FRUMENTO**, pere 9%, oli e grassi vegetali (girasole, palma, colza, cocco, palmisti), amido modificato di patata, **UOVA**, sciroppo di glucosio-fruttosio, destrosio, siero di **LATTE**, cioccolato 1% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 di **SOIA**), farina di leguminose (fagioli navy, fagioli di **SOIA**), cacao, **LATTE** scremato, **LATTE** intero, proteine del **LATTE**, amido di **FRUMENTO**, correttore di acidità: E330; **MANDORLE**, aromi, addensanti: E401, E450; aromi naturali, **NOCCIOLE**, **LATTOSIO**, sale, emulsionanti: E471, E420, E433; brandy, armelline, conservante: E202; coloranti: E160a, E101; agente lievitante: E500; amido di patata, vanillina, antiossidanti: E300, E307. Può contenere tracce di altra **FRUTTA A GUSCIO**, **LUPINI**.

Ingredients: sugar, water, **WHEAT** flour, pears 9%, vegetable oils and fats (sunflower, palm, canola, coconut, palm kernel), modified potato starch, **EGGS**, glucose-fructose syrup, dextrose, **WHEY**, chocolate 1% (sugar, cocoa masse, cocoa butter, emulsifier: E322 of **SOY**), legumes flour (navy beans, **SOY** beans), cocoa, skimmed **MILK**, whole **MILK**, **MILK** proteins, **WHEAT** starch, acidity corrector: E330; **ALMONDS**, flavors, thickeners: E401, E450; natural flavors, **HALZENUTS**, **LACTOSE**, salt, emulsifiers: E471, E420, E433; brandy, apricot kernel, preservative: E202; colorant: 160a, E101; raising agent: E500; potato starch, vanillin, antioxidants: E300, E307. May contain traces of other **NUTS**, **LUPIN**.

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: Delicato contrasto tra il gusto di pera e la dolcezza del cacao - Contrast between the delicate flavor of pear and the sweetness of the cocoa

Consistenza - Consistency: La croccantezza della pasta frolla si adatta alla tenerezza della crema alle pere - The crunchiness of the pastry cream is proper for the tenderness of pears

Colore - Colour: Giallo marrone esternamente e giallo intenso internamente con note scuro del cioccolato - Yellow brown externally and internally a deep yellow with dark tones from chocolate

Odore - Taste: Profumo prevalente di pere e cacao - Prevailing pears and cocoa flavour

Aspetto - Appearance: Strato di frolla ondulato e ricoperto di soffice zucchero - Corrugated layer of pastry covered with soft sugar

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1400 g	8012063000639	08012063000639	18 mesi – 18 months	-18°C

Modalità e limiti di utilizzo: lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 4 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 4 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 298x280x70 mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

Packaging: tray round diameter 28 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	< 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	1023 kJ – 243 kcal
Grassi – Fats di cui saturi - of which saturates	8 g 4 g
Carboidrati – Carbohydrates di cui zuccheri – of which sugars	38,7 g 22,8 g
Proteine - Proteins	3 g
Sale - Salt	0,29 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 (*)	YES	
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	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 - Macadnia 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
1	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
1	Leguminose / Legumes, pulses
2	Lupino e derivati / Lupin and product thereof
1	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
2	Cannella / Cinnamon
1	Vanillina / Vanillin presente come aroma
—	Coriandolo / Coriander
—	Senape e derivati / Mustard and product thereof
—	Segale / Rye
—	Molluschi e derivati / Molluscs and product thereof