

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET</b>	Data Emissione/ Date of issue 18/07/2019	N° pagina/ Page number 1/3
		Data Revisione/ Date of revision 11/11/2025	N° Revisione/ Revision N° 9
<b>Cod. Int. Prodotto/ Product code PL0003/57551</b>	<b>Denominazione prodotto/Product name PLUMCAKE VARIEGATO AL CACAO / VARIEGATED COCOA PLUMCAKE</b>	<b>Numero/Number EAN13 8014240602285</b>	

<div>DESCRIZIONE PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION:</div> <div>Prodotto dolciario da forno cotto e congelato. Plumcake al gusto di vaniglia e cacao / Frozen baked confectionery product. Plumcake with vanilla and cocoa taste</div>				
<div>GUSTO/TASTE:</div> <div>Caratteristico del plum cake con sapore di vaniglia e cacao/ typical of plum cake with vanilla and cocoa taste</div>	<div>COLORE/COLOR:</div> <div>Beige e marrone del plum cake cotto / Beige and brown of cooked plum cake</div>	<div>CONSISTENZA/TEXTURE:</div> <div>Tipica soffice del plum cake / typical softness of muffin</div>	<div>ASPETTO/ASPECT:</div> <div>Plum cake da banco/ typical plum cake bench</div>	
<div>COMPOSIZIONE/COMPOSITION (ordine decrescente/decreasing order):</div> <div>Ingredienti: impasto cioccolato (27%): (zucchero, farina di <b>FRUMENTO</b> (con calcio, niacina, ferro, tiamina), <b>UOVA</b> intere in polvere, cacao magro in polvere 4%, olio vegetale (colza), amido modificato (mais ceroso), cioccolato in polvere 3% (zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere, aroma naturale di vaniglia), agenti lievitanti (difosfato disodico, bicarbonato di potassio), emulsionante (E471), tuorlo d'<b>UOVO</b> in polvere, glutine di <b>FRUMENTO</b>, aroma naturale, caffè solubile, stabilizzante (gomma di xantano), sale.); acqua; olio di semi di girasole. Impasto vaniglia (73%): (zucchero, farina di <b>FRUMENTO</b>, <b>UOVA</b> intere in polvere, amido modificato (mais ceroso), olio vegetale (colza), agenti lievitanti (bicarbonato di potassio, difosfato disodico), emulsionante (E471), <b>LATTE</b> scremato in polvere, glutine di <b>FRUMENTO</b>, sale, aroma naturale); acqua, olio di semi di girasole. Può contenere SOIA, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, PISTACCHI, NOCI COMUNI, MANDORLE), SENAPE.</div> <div>Ingredients:chocolate dough (27%) (sugar, <b>WHEAT</b> flour (with calcium, niacin, iron, thiamine), whole <b>EGGS</b> powder, fat-reduced cocoa powder 4%, vegetable oil (rapeseed), modified starch (waxy maize), chocolate powder 3% (sugar, cocoa mass, fat-reduced cocoa powder, natural vanilla flavouring), raising agents (disodium phosphate, potassium bicarbonate), emulsifier (E471), <b>EGG</b> yolk powder, <b>WHEAT</b> gluten, natural flavouring, instant coffee, stabilizer (xanthan gum), salt.); water; sunflower seed oil. Vanilla dough (73%): (sugar, <b>WHEAT</b> flour, whole <b>EGG</b> powder, modified starch (waxy maize), vegetable oil (rapeseed), raising agents (potassium bicarbonate, disodium diphosphate), emulsifier (E471), skimmed <b>MILK</b> powder, <b>WHEAT</b> gluten, salt, natural flavoring); water, sunflower oil. May contain SOY, SESAME, NUTS (HAZELNUTS, PISTACHIOS, WALNUTS, ALMONDS), MUSTARD.</div>				
<div>PESO UNITARIO/UNIT WEIGHT:</div> <div>1000 g (±10%)</div>				
<div>SICUREZZA ALIMENTARE - sistema HACCP, comprendente anche/ FOOD SAFETY – HACCP SYSTEM and:</div> <div><div><div></div><div>Piano di “Manutenzione Igienica” applicato/”Hygienical Maintenance” plan</div></div><div><div></div><div>Piano di “Pest Control” applicato/”Pest Control”plan</div></div><div><div></div><div>Politica “Vetri e plastiche dure” applicata/Application of “Glass and plastic” politic</div></div><div><div></div><div>Politica “Allergeni” applicata/Application of “Allergen”politic</div></div><div><div></div><div>Politica “NO OGM” applicata/Application of “NON-OGM” politic</div></div><div><div></div><div>Residuo metalli pesanti e micotossine, inferiori a Reg CE 466/2001 e successivi aggiornamenti/Residual heavy metals and mycotoxins, less than Reg. CE 466/2001 and subsequent updates</div></div><div><div></div><div>Residuo pesticidi pesanti, inferiori a Reg CE 97/41, 99/71, 99/65 e successivi aggiornamenti/Heavy pesticide residue, lower than Reg CE 97/41, 99/71, 99/65 and subsequent updates</div></div></div>				
<div>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI per 100 g – (Contenuto energetico)/</div> <div>CHEMICAL-PHYSICAL AND NUTRITIONAL CHARACTERISTICS for 100 g (Energy content):</div>				
<div><div><div></div><div>Kcal/Kcal</div></div><div><div></div><div>Kjoule/Kjoule</div></div><div><div></div><div>grassi/fat</div></div><div><div></div><div>di cui acidi grassi saturi/of which saturated</div></div><div><div></div><div>proteine/protein</div></div><div><div></div><div>carboidrati/carbohydrates</div></div><div><div></div><div>di cui zuccheri/of which sugars</div></div><div><div></div><div>fibre/fiber</div></div><div><div></div><div>sale/salt</div></div></div>			<div>381</div> <div>1592</div> <div>21,2 g</div> <div>3,7 g</div> <div>5,2 g</div> <div>42 g</div> <div>23,4 g</div> <div>1,1 g</div> <div>0,52 g</div>	
<div>PARAMETRI MICROBIOLOGICI/MICROBIOLOGICAL PARAMETERS:</div> <div><div><div></div><div>Conta batterica totale (ufc/g) /Total bacterial count (cfu/g): ≤ 10<sup>6</sup></div></div></div>				

Prodotto nello stabilimento di Via Luigi Galvani, 5/B – Burago di Molgora (MB) 20875  
 per Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET</b>	Data Emissione/ Date of issue 18/07/2019	N° pagina/ Page number 1/3
		Data Revisione/ Date of revision 11/11/2025	N° Revisione/ Revision N° 9
<b>Cod. Int. Prodotto/ Product code PL0003/57551</b>	<b>Denominazione prodotto/Product name PLUMCAKE VARIEGATO/ VARIEGATED COCOA PLUM CAKE</b>	<b>Numero/Number EAN13 8014240602285</b>	

- E. coli  $\beta$ -glucuronidasi positivo (ufc/g) / E. coli (cfu/g):  $\leq 10^2$
- Muffe (ufc/g)/ moulds (cfu/g):  $\leq 10^3$
- Bacillus cereus (ufc/g) / Bacillus cereus (cfu/g)  $\leq 10^2$
- Stafilococco coagulasi positiva (ufc/g)/ Coagulase positive staphylococcus (cfu/g):  $\leq 10^2$
- Salmonella (ufc/g) / Salmonella (cfu/g): assente in/absent in 25 g
- L. monocytogenes (ufc/g)/L.monocytogenes(cfu/g): assente in/absent in 25 g

#### CONFEZIONAMENTO/PACKAGING:

Il prodotto viene confezionato in scatola di cartone per alimenti, conforme alle norme attualmente vigenti in Italia con particolare e non esclusivo riferimento al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti. Le confezioni e pallet sono così composti:

The product is packaged in a cardboard box for foodstuffs, in compliance with the current regulations in Italy and with exclusive reference to the D.M. 21.03.73 and subsequent updates. The packages and pallet are made up as follows:

peso netto unità di vendita/ sales unit net weight	<b>2.000 Kg</b> (ottenuto dal peso di 2 pz/obtained from the weight of 2 pcs)
peso lordo unità di vendita/ sales unit gross weight:	<b>2.200 Kg</b>
dimensioni unità di vendita/ sales unit size (cm):	<b>31x27x13,5</b>
numero di scatole per singolo pallet/ pack number per pallet	<b>121</b>
numero di scatole per singolo strato/ pack number per single layer	<b>11</b>
numero di strati per pallet/ layer number per pallet	<b>11</b>
dimensioni del pallet utilizzato/ pallet size	<b>800 x 1200 mm</b>

#### CONSERVAZIONE E DURATA/STORAGE AND SHELF LIFE:

Il prodotto, conservato a temperatura - 18°C nella confezione originale ben sigillata ed al riparo dall'umidità, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per un anno a partire dalla data di produzione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro e non oltre 7 giorni a temperatura ambiente.

The product, stored at a temperature of - 18 °C in its original well-sealed packaging and protected from moisture, maintains its characteristics for one year from the date of production. Once thawed, the product must not be frozen again and must be consumed no later than 7 days at room temperature.

#### ISTRUZIONI D'USO/INSTRUCTION FOR USE:


Scongela il prodotto a temperatura refrigerata (0/+4°C) per circa 7-8 ore.

Thaw the product at chilled temperature (0/+4°C) for about 7-8 hours.

#### DICHIARAZIONE OGM/NON-GMO DECLARATION:

Il prodotto è stato ottenuto senza l'utilizzo di ingredienti prodotti e/o contenenti e/o con l'ausilio di organismi geneticamente modificati e non è soggetto ad etichettatura, in riferimento ai Regolamenti comunitari N. 1829/2003 e N. 1830/2003 relativi all'etichettatura e tracciabilità degli OGM.

We endeavour very much to meet the request of our customers for products free from genetically modified organisms (GMO). Product must comply with the rules of the following regulations: EU: Regulation (EG) no. 1829/2003 on genetically modified food and feed; EU: Regulation (EG) no. 1830/2003 concerning the traceability and labelling of GMO and the traceability of food and feed products produced from GMO.

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET</b>	Data Emissione/ Date of issue 18/07/2019	N° pagina/ Page number 1/3
		Data Revisione/ Date of revision 11/11/2025	N° Revisione/ Revision N° 9
<b>Cod. Int. Prodotto/ Product code PL0003/57551</b>	Denominazione prodotto/Product name <b>PLUMCAKE VARIEGATO/ VARIEGATED COCOA PLUM CAKE</b>	Numero/Number EAN13 8014240602285	

ALLERGENI NELL'AZIENDA/FOOD ALLERGENS USED							
Arachidi/ Peanuts	Assente/ Absent	Uova/Egg	Presente/ Present	Sedano/ Celery	Assente/ Absent	Latte e derivati/Milk and products thereof	Presente/ Present
Frutta a guscio/ Nuts	Presente/ Present	Soia e derivati/ Soy and product thereof	Presente/ Present	Crostacei/ Crustaceans	Assente/ Absent	Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and product thereof	Presente/ Present
Cereali contenenti glutine e derivati/ Cereals containing gluten and products thereof	Presente/ Present	Pesce e derivati/ Fish and product thereof	Assente/ Absent	Anidride solforosa/ Sulfur dioxide	Assente/ Absent	Senape e derivati/ Mustard and product thereof	Presente/ Present
Lupini/ Lupins	Assente/ Absent	Molluschi/ Molluscs	Assente/ Absent				

Rev. N° 09 del 11/11/2025	APPROVAZIONE RRS