

SCHEMA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Denominazione: Denomination:	TORTA DELLA NONNA (PRET. 16) PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 094
		Ed. 3 - REV. 1 - 12/11/2024

Peso netto / Net weight	EAN 13	ITF - 14	Shelf life	T° di conservazione / Storage temperature
1400 g	8012063000943	08012063000943	18 mesi / months	-18°C

Descrizione del prodotto: Torta con base di pasta frolla farcita con crema pasticcera, ricoperta con plumcake, mandorle a bastoncino e zucchero a velo, pretagliata 16 fette.

Description: cake with ground of shorty pastry with custard, covered by plum cake, almond and icing sugar, pre-cut 16 slices.



Ingredienti: acqua, farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, BURRO, oli e grassi vegetali (cocco, girasole, colza), amido modificato di patata, MANDORLE in pezzi, amido di FRUMENTO, siero di LATTE in polvere, grassi del LATTE, agenti lievitanti: E450, E500; destrosio, proteine del LATTE in polvere, addensante: E401; LATTE scremato in polvere, estratto di carota, aromi, stabilizzante: E516; sale, aromi naturali, burro di cacao, amido di patata. Può contenere altra FRUTTA A GUSCIO, LUPINO, SENAPE, SOIA.

Ingredients: water, WHEAT flour, sugar, EGGS, BUTTER, vegetable oils and fats (coconut, sunflower, canola), modified potato starch, ALMONDS in pieces, WHEAT starch, WHEY powder, MILK fat, raising agents: E450, E500; dextrose, MILK protein powder, thickener: E401; skimmed MILK powder, carrot extract, flavors, stabilizer: E516; salt, natural flavors, cocoa butter, potato starch. May contain other NUTS, LUPIN, MUSTARD, SOY.

Caratteristiche Organolettiche

Gusto: caratteristico di pasta frolla, crema pasticcera e plumcake
Consistenza: fragrante della pasta frolla e cremosa del ripieno
Colore: dorato tipico dei prodotti da forno
Odore: note aromatiche di pasta frolla crema
Aspetto: di forma rotonda con decorazione di mandorle e zucchero a velo

Organoleptic characteristics

Taste: characteristic of short pastry, custard and plum cake
Consistency: fragrant of the short pastry and creamy of the filling
Color: golden typical of baked goods
Smell: aromatic notes of shortbread pastry and cream
Appearance: round in shape with almond and icing sugar decoration

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	1241 kJ
Energia - Energy	295 kcal
Grassi - Fats	10 g
di cui saturi - of which saturates	5,3 g
Carboidrati - Carbohydrates	46 g
di cui zuccheri - of which sugars	28 g
Fibre - Fiber	1,8 g
Proteine - Proteins	4,4 g
Sale - Salt	0,36 g

*Gli ingredienti possono variare di $\pm 5\%$ rispetto a quanto indicato - I valori nutrizionali possono variare di $\pm 8\%$ rispetto a quanto indicato.

*The ingredients may vary by $\pm 5\%$ than indicated - The nutritional values may vary by $\pm 8\%$ than indicated.



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET



Denominazione: Denomination:	TORTA DELLA NONNA (PRET. 16) PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 094
		Ed. 3 - REV. 1 - 12/11/2024

MODALITA' E LIMITI DI UTILIZZO: Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3/4 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 LIMITATION: Leave at room temperature (20°C) for 3/4 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 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.

PALLETIZZAZIONE: Pallettizzazione (euro pallet 80x120): 12 box da 1 pz. per strato x 21 strati = 252 box per pallet

PALLETIZING: Composition of pallet (euro pallet 80x120): 12 boxes with 1 pc for layer x 21 layers = 252 box for pallet

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.

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.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	
	Limiti di accettabilità - Limits of acceptability
Carica batterica totale - Total viable count	<100000 ufc/g
Enterobatteri - Enterobacteriaceae	< 1000 ufc/g
Escherichia coli	assente
Muffe - Moulds	< 1000 ufc/g
Lieviti - Yeasts	< 1000 ufc/g
S. aureus	< 10 ufc/g
L. monocytogenes	assente/ 25 g
Salmonella spp.	assente/ 25 g

PARAMETRI CHIMICI - CHEMICAL PARAMETERS	
	Limiti di accettabilità - Limits of acceptability
Deossinivalenolo - Deoxynivalenol	< 400 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

Denominazione: Denomination:	TORTA DELLA NONNA (PRET. 16) PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 094
		Ed. 3 - REV. 1 - 12/11/2024

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 o nella stessa fabbrica o derivanti da M.P o S.L. acquistati/ product may contain traces due to processing on same line or in same factory or due to r.m. or s.f. purchased
	0 =	non contiene / doesn't contains
ALLERGENI - DIRETTIVA 2007/68/CE - ALBA LIST		
1		Cereali contenenti glutine e derivati - CONTIENE: FRUMENTO / Cereals containing gluten and product thereof - CONTAIN: WHEAT
0		Crostacei / shellfish and crustaceans
1		Uova e derivati / Egg and product thereof
0		Pesce e derivati / Fish and product thereof
0		Arachidi e derivati / Peanuts
2		Soia / Soy
1		Latte e derivati / Milk and product thereof
1/2		Frutta a guscio: mandorla , pistacchio, nocciola, noce / Nuts: almond , pistachio nut, hazelnuts, walnut
0		Sedano / Celery
2		Senape e derivati / Mustard and product thereof
0		Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and product thereof
0		Solfiti (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO ₂) / Sulfite (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO ₂)
2		Lupino e derivati / Lupin and product thereof
0		Molluschi e derivati / Molluscs and product thereof
0		AL - Acido benzoico / Benzoic acid and parabens (E210 t/m E 219)
1		AL - Amido di frumento / Wheat starch
0		AL - Coloranti azoici / Azo dyes
0		AL - Carne bovina / Beef
0		AL - Cacao / Cocoa
0		AL - Coriandolo / Coriander
0		AL - Sciroppo di glucosio da frumento e derivati / wheat glucose syrup and product thereof
0		AL - Glutammato / Glutamate
0		AL - Grano saraceno / Buckwheat
0		AL - Leguminose / Legumes, pulses
0		AL - Lievito di birra / Yeast
0		AL - Mais / Maize
0		AL - Pollame / Chicken
0		AL - Segale / Rye
0		AL - Lecitina di soia / Soy lecithin
0		AL - Olio di soia / Soy oil
0		AL - Proteine di soia / Soy protein
0		AL - Carne suina / Pork
0		AL - Tartrazina (E102) / Tartrazine (E102)
0		AL - Vanillina / Vanillin
0		AL - Glutine / Gluten

EMESSO E VERIFICATO DA RGQ