

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 4 del 01.01.2026
	Oggetto: Pasticciotto mignon crema pasticcera	Pagina 1 di 4 Page 1 of 4
	Object: Pasticciotto with custard cream	Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Descrizione del prodotto/Product Description

Prodotto dolciario da forno cotto e surgelato, di pasta frolla e farcito di crema. /

Baked and frozen confectionery product made of shortcrust pastry and filled with cream.

Ingredienti/Ingredients

Pasta frolla 63% - farina di **FRUMENTO**, strutto raffinato, zucchero, **UOVA** intere pastorizzate, estratto di malto [farina di malto di **GRANO** tenero, malto d'**ORZO**, acqua], agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di **FRUMENTO**, antiagglomerante: carbonato di calcio), aromi.

Crema pasticcera 37% - acqua, zucchero, proteine del **LATTE**, olio di cocco, amido modificato di mais, sciroppo di glucosio, tuorlo d' **UOVO** in polvere pastorizzato, fibre vegetali, aromi, colorante: betacarotene.

Può contenere **SOIA, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, PISTACCHIO), ANIDRIDE SOLFOROSA, PESCE, SENAPE, ARACHIDI, LUPINI/**

Shortcrust pastry 63% - WHEAT flour, refined lard, sugar, pasteurized whole EGGS, malt extract [soft WHEAT malt flour, BARLEY malt, water], raising agent (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate, WHEAT starch, anti-caking agent: calcium carbonate), flavorings.

Pastry cream 37% - water, sugar, MILK proteins, coconut oil, modified corn starch, glucose syrup, pasteurized EGG yolk powder, vegetable fibers, flavorings, coloring: beta-carotene.

May contain SOY, SESAME, NUTS (HAZELNUTS, PISTACHIOS), SULFUR DIOXIDE, FISH, MUSTARD, PEANUTS

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological Characteristics

Conta Microbica Totale a 30 °C	< 500.000 UFC/g	TBC at 30 °C	< 500.000 CFU/g
Coliformi totali a 37 °C	< 300 UFC/g	Total coliforms at 37°C	< 300 CFU/g
E.Coli β-glucuronidasi +	< 100 UFC/g	E.Coli β-glucuronidase +	< 100 CFU/g
Stafilococchi coagulanti +	< 100 UFC/g	Coagulase-positive staphylococci	< 100 CFU/g
Clostridi solfito riduttori	< 30 UFC/g	Sulfite-reducing clostridia	< 30 CFU/g
Spore di clostridi solfito riduttori	n=5; c=2; m 10/M 10 ²	Spores of sulfite-reducing clostridia	n=5; c=2; m 10/M 10 ²
Listeria Monocytogenes	Assente/25g	Listeria monocytogenes	Absent/25g
Salmonella	Assente/25g	Salmonella	Absent/25g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/Nutritional Characteristics (average content in 100 g of product)

Energia/Energy	1421 kJ/339 kcal
Grassi/Fats	15 g
di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	5,0 g
Carboidrati/Carbohydrate	47 g
di cui zuccheri/ Of which sugars	26 g
Fibre/Fiber	0,5 g
Proteine/Protein	4,0 g
Sale/Salt	0,09 g

Caratteristiche fisiche/Physical Characteristics

Pasticciotto mignon crema pasticcera 60g /Pasticciotto with custard cream 60g

60g x 50 pezzi. Peso netto: 3000g / 60g x 50 pieces. Net weight: 3000g

Codice /Code: PA0036 / 57481

Codice EAN /EAN code: 8014240703388

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 4 del 01.01.2026
	Oggetto: <u>Pasticciotto mignon crema</u> <u>pasticcera</u> Object: <u>Pasticciotto with custard cream</u>	Pagina 2 di 4 Page 2 of 4 Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Imballo/Packaging

Scatola di cartone ondulato (singola onda) contenente sacco di polietilene per alimenti idoneo al contatto alimentare /

Corrugated cardboard box (single wave) containing a food-grade polyethylene bag suitable for food contact.

Dimensione cartone: 400 mm x 260 mm x 120 mm (Lu x La x H)/

Carton size: 400 mm x 260 mm x 120 mm (L x W x H)

Fila Pallet contenente 9 cartoni. Euro Pallet contenente 117 cartoni/

Pallet row containing 9 boxes. EUR Pallet containing 117 cartons.

Dimensioni Pallet/*Pallet dimensions*: 800 mm x 1200 mm x 1710 mm

Conservazione/Storage

Temperatura inferiore ai -18 °C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, ma conservato in frigo (0/+4 °C) e consumato entro e non oltre 4 giorni./

Temperature below -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen, but kept in the refrigerator (0/+4°C) and consumed within 4 days.

Shelf - life

18 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a – 18 °C/

18 months from the date of production, if properly stored at - 18 °C.

Modalità di trasporto/Transport Mode

In automezzo alla temperatura inferiore ai – 18 °C/*In truck at the lower temperature of -18 °C.*

Modalità di utilizzo/How to use

Scongela a temperatura di refrigerazione per circa 90 minuti. Riscaldare per 7/10 minuti in forno preriscaldato a 180 °C. /

Thaw in the refrigerator for about 90 minutes. Reheat for 7-10 minutes in a preheated oven at 180°C.

Categorie di utilizzo/Categories of use

Il prodotto può essere consumato da:

<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>	<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>
Glutine (Celiaci)	No	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	No
Uova	No	Sedano	Si
Pesce	No	Sesamo	No
Arachidi	Si	Anidride solforosa	No
Soia	No	Lupini	No
Frutta a guscio	No	Molluschi	Si

<i>Stili di vita alimentari</i>	<i>Si/No</i>
Vegetariani	No
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 4 del 01.01.2026
	Oggetto: <u>Pasticciotto mignon crema</u> <u>pasticcera</u>	Pagina 3 di 4 Page 3 of 4
	Object: <u>Pasticciotto with custard cream</u>	Emesso da RAQ Issued from by RAQ

The product can be consumed by:

<i>With allergies and / or intolerant</i>	<i>Yes /No</i>	<i>With allergies and / or intolerant</i>	<i>Yes /No</i>
<i>Gluten (Celiacs)</i>	<i>No</i>	<i>Milk/Lactose</i>	<i>No</i>
<i>Crustaceans</i>	<i>Yes</i>	<i>Mustard</i>	<i>No</i>
<i>Eggs</i>	<i>No</i>	<i>Celery</i>	<i>Yes</i>
<i>Fish</i>	<i>No</i>	<i>Sesame</i>	<i>No</i>
<i>Peanuts</i>	<i>No</i>	<i>Sulfur dioxide</i>	<i>No</i>
<i>Soy</i>	<i>No</i>	<i>Lupins</i>	<i>No</i>
<i>Nuts</i>	<i>No</i>	<i>Molluscs</i>	<i>Yes</i>

<i>Styles of food and life</i>	<i>Yes /No</i>
<i>Vegetarians</i>	<i>No</i>
<i>Vegan</i>	<i>No</i>
<i>Kosher</i>	<i>No</i>
<i>Halal</i>	<i>No</i>

Allergeni (Reg. CE 1169/2011)

<i>Allergene</i>	<i>Presenza</i>	<i>Possibile contaminazione</i>	<i>Ingrediente</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Si		Farina di frumento, Amido di frumento
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No		
Uova e prodotti a base di uova	Si		Uova intere pastorizzate
Pesce e prodotti a base di pesce		Si	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		Si	
Soia e prodotti a base di soia		Si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	Si		Proteine del latte
Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus Communis L.), nocciole (Corylus Avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [(Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia Ternifolia) e prodotti derivati		Si	
Sedano e prodotti a base di sedano	No		
Senape e prodotti a base di senape		Si	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		Si	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg		Si	
Lupini e prodotti a base di lupini		Si	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No		

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 4 del 01.01.2026
	Oggetto: <u>Pasticciotto mignon crema</u> <u>pasticcera</u>	Pagina 4 di 4 Page 4 of 4
	Object: <u>Pasticciotto with custard cream</u>	Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Allergens (Reg. EU 1169/2011)

<i>Allergens</i>	<i>Presence</i>	<i>Possible contamination</i>	<i>Ingredient</i>
<i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their strains hybridized) and derived products</i>	<i>Yes</i>		<i>Wheat flour, Wheat starch</i>
<i>Crustaceans and products thereof</i>	<i>No</i>		
<i>Eggs and egg products</i>	<i>Yes</i>		<i>Pasteurized whole eggs</i>
<i>Fish and fish products</i>		<i>Yes</i>	
<i>Peanuts and peanut products</i>	<i>No</i>		
<i>Soy and soy-based products</i>		<i>Yes</i>	
<i>Milk and milk-based products (including lactose)</i>	<i>Yes</i>		<i>Milk proteins</i>
<i>Nuts: almonds (Amigdalus Communis L.), hazel (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nut (Anacardium occidentale), pecan (Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), walnuts of Queensland (Macadamia Ternifolia) and derived products</i>		<i>Yes</i>	
<i>Celery and products based on celery</i>	<i>No</i>		
<i>Mustard and products based on mustard</i>		<i>Yes</i>	
<i>Sesame seeds and products of sesame seeds</i>		<i>Yes</i>	
<i>Sulfur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10 mg/kg</i>		<i>Yes</i>	
<i>Lupins and products based on lupins</i>	<i>No</i>		
<i>Molluscs and products based on molluscs</i>	<i>No</i>		