

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 12 del 01.01.2026
	Oggetto/object: Tiffany Black & White	Pagina 1 di 4 Page 1 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Descrizione del prodotto/Product Description

Prodotto dolciario da forno, crudo, surgelato da consumarsi previa cottura, di forma quadrata, costituito da un impasto di pasta lievito al cacao, farcito con crema al cioccolato bianco e crema di nocciole, decorato con stelle bianche/*Deep frozen raw baked confectionery product to be consumed after cooking, square in shape, consisting of a cocoa yeast dough, filled with white chocolate cream and hazelnut cream, decorated with white stars.*

Ingredienti/Ingredients

Farina di **FRUMENTO**, mélange (grassi vegetali (palma, cocco), acqua, **BURRO** anidro, sale, emulsionanti: E471, aromi naturali, correttori di acidità: E330), crema al cioccolato bianco 19% [zucchero, olio vegetale (girasole), grasso vegetale (palma), **LATTOSIO**, amido modificato, cioccolato bianco 5% (zucchero, burro di cacao, **BURRO** vaccino anidro, **LATTE** intero in polvere), **BURRO** vaccino anidro, emulsionante lecitina (**SOIA**), aromi, sale, antiossidante: estratto di rosmarino], acqua, crema **NOCCIOLE** 5% (zucchero, grasso vegetale (palma), olio vegetale (colza), **NOCCIOLE** 9%, cacao magro in polvere 8%, **LATTE** intero in polvere, amido di patata, emulsionante: lecitine (**SOIA**), aromi naturali), zucchero, stelline di zucchero 2% (zucchero, grasso di palma, amido di patata, farina di riso, amido di mais, aroma naturale), lievito di birra, **UOVA** pastorizzate, cacao in polvere, proteine del **LATTE** in polvere, **LATTE** scremato in polvere, sale, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, destrosio, stabilizzanti: E953; sciroppo di glucosio, agenti gelificanti: E406; acidificanti: E330; conservanti: E202, emulsionanti: E472e; aromi naturali. Può contenere **SESAMO**, **SENAPE**, altra **FRUTTA A GUSCIO/WHEAT flour, blend (vegetable fats (palm, coconut), water, anhydrous BUTTER, salt, emulsifiers: E471, natural flavours, acidity regulators: E330), white chocolate cream 19% [sugar, vegetable oil (sunflower), vegetable fat (palm), LACTOSE, modified starch, white chocolate 5% (sugar, cocoa butter, anhydrous BUTTER, whole MILK powder), anhydrous BUTTER, emulsifiers: lecithin (SOY), flavours, salt, antioxidant: rosemary extract], water, HAZELNUT cream 5% (sugar, vegetable fat (palm), vegetable oil (rapeseed), HAZELNUTS 9%, low-fat cocoa powder 8%, whole MILK powder, potato starch, emulsifier: lecithins (SOY), natural flavours), sugar, sugar stars 2% (sugar, vegetable fat (palm), potato starch, rice flour, corn starch, natural flavour), yeast, pasteurized EGGS, cocoa powder, MILK protein powder, skimmed MILK powder, salt, WHEAT GLUTEN, dextrose, stabilizers: E953; glucose syrup, gelling agents: E406; acidifiers: E330; preservatives: E202; emulsifiers: E472e; natural flavours. May contain SESAME, MUSTARD, other NUTS.**

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological Characteristics

Listeria monocytogenes	Assente/25 g Absent/25 g
Salmonella	Assente/25 g Absent/25 g

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

Energia/Energy	1803 kJ/431 kcal
Grassi/Fats	27 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i> <i>Of which saturates</i>	15 g
Carboidrati/Carbohydrate	41 g
<i>di cui zuccheri</i> <i>Of which sugars</i>	21 g
Fibre/Fiber	1,5 g
Proteine/Protein	5,2 g

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 12 del 01.01.2026
	Oggetto/object: Tiffany Black & White	Pagina 2 di 4 Page 2 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Sale/Salt

0,5 g

Caratteristiche fisiche/Physical Characteristics

Tiffany Black & White 90g

90g x 38 pezzi/pieces. Peso netto/Net Weight: 3420g

Codice / Code: TI0004 / 57663

Codice Ean/Ean Code: 8014240202553

Imballo/Packaging

Scatola di cartone ondulato contenente sacco di HDPE2 sigillato idoneo al contatto alimentare/Corrugated cardboard box (double wave) containing HDPE2 bag sealed suitable for food contact.

Dimensione cartone: 400 mm x 260 mm x 190 mm (Lu x La x H)/Carton size: 400 mm x 260 mm x 190 mm (L x W x H).

Fila Pallet: 9 cartoni. Strati per pallet: 8; Euro Pallet contenente 72 cartoni/Cartons for layer 9. Layers for pallet 8. Euro Pallet contains 72 cases.

Dimensioni pallet/Pallet Size: 800 mm x 1200 mm x 1700 mm

Conservazione/Storage

Temperatura uguale o inferiore ai -18 °C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato/Lower temperature to -18 °C. Once thawed the product must not be refreeze.

Shelf - life

12 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a - 18 °C/12 months from the date of production, if properly stored at - 18 °C.

Modalità di trasporto/Transport Mode

In automezzo alla temperatura non superiore ai - 18 °C/In truck at the lower temperature of -18 °C.

Modalità di utilizzo/How to use

Preriscaldare il forno a circa 160/170°C, posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e cuocere per 26-29 minuti/Preheat oven to 160/170 °C, place product on baking tray and bake for 26-29 minutes.

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	Si	Sesamo	No
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	No	Molluschi	Si

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

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>Styles of food and life</i>	<i>Yes /No</i>
---------------------------------------	-----------------------

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.: 12 del 01.01.2026
	Oggetto/object: <u>Tiffany Black & White</u>	Pagina 3 di 4 Page 3 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

<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>Yes</i>	<i>Sesame</i>	<i>No</i>
<i>Peanuts</i>	<i>Yes</i>	<i>Sulfur dioxide</i>	<i>Yes</i>
<i>Soy</i>	<i>No</i>	<i>Lupins</i>	<i>Yes</i>
<i>Nuts</i>	<i>No</i>	<i>Molluscs</i>	<i>Yes</i>

<i>Vegetarians</i>	<i>Yes</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, glutine di frumento
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova	si		Uova
Pesce e prodotti a base di pesce	no		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no		
Soia e prodotti a base di soia	si		Cioccolato bianco
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		Mélange, crema cioccolato bianco, crema nocciole, proteine del latte, latte scremato
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		Crema nocciole
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	no		
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		

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,</i>	<i>YES</i>		<i>Flour, wheat gluten</i>

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.: 12 del 01.01.2026
	Oggetto/object: <u>Tiffany Black & White</u>	Pagina 4 di 4 Page 4 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

<i>oats, spelt, kamut, or their strains hybridized) and derived products</i>			
<i>Crustaceans and products thereof</i>	<i>NO</i>		
<i>Eggs and egg products</i>	<i>YES</i>		<i>Eggs</i>
<i>Fish and fish products</i>	<i>NO</i>		
<i>Peanuts and peanut products</i>	<i>NO</i>		
<i>Soy and soy-based products</i>	<i>YES</i>		<i>White chocolate cream</i>
<i>Milk and milk-based products (including lactose)</i>	<i>YES</i>		<i>Blend, white chocolate cream, hazelnut cream, milk protein, skimmed milk</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>Hazelnt cream</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>NO</i>		
<i>Lupins and products based on lupins</i>	<i>NO</i>		
<i>Molluscs and products based on molluscs</i>	<i>NO</i>		