

SCHEMA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Denominazione: Denomination:	TIRAMISU' AI SAVOIARDI PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 008
		Ed. 3 - REV. 0 - 14/03/2024

Peso netto / Net weight	EAN 13	ITF - 14	Shelf life	T° di conservazione / Storage temperature
1050 g	8012063000080	08012063000080	18 mesi / months	-18°C

Descrizione del prodotto: Uno strato di savoiardi e uno di pan di spagna imbevuti con preparato al caffè, farciti con panna al mascarpone. Decorato a mano e ricoperto con spolvero di cacao.

Description: One ladyfingers layer and one of sponge cake soaked with coffee preparation, filled with mascarpone cream. Decorated by hand and topped with cocoa dusting.



Ingredienti: acqua, mascarpone 15,5% (crema di LATTE, correttore di acidità: E330), zucchero, biscotto savoiardo 8,2% (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA 26%, fecola di patate, agenti lievitanti: E503, E500; LATTOSIO, proteine del LATTE, aromi), sciroppo di glucosio-fruttosio, LATTE intero, PANNA, UOVA, farina di FRUMENTO, oli vegetali (cocco, girasole), BURRO anidro, caffè 1,4%, LATTE scremato in polvere, amido modificato di patata, grassi del LATTE, tuorlo d'UOVO, sciroppo di glucosio, siero di LATTE in polvere, LATTE condensato zuccherato, emulsionanti: E472b, E322 da SOIA, E472e, E471; cacao magro in polvere, agenti lievitanti: E450, E500; aromi, destrosio, proteine del LATTE in polvere, addensanti: E460, E401, E407; amido di FRUMENTO, burro di cacao, fibre vegetali (patata, piantaggine), sale, LATTOSIO, stabilizzanti: E466, E516; estratto di carote, aromi naturali, correttori di acidità: E331, E340; colorante: E160a. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINO.

Ingredients: water, mascarpone 15,5% (CREAM, acidity regulator: E330), sugar, savoy cookie 8,2% (WHEAT flour, sugar, EGGS 26%, potato starch, raising agents: E503, E500; LACTOSE, MILK protein, flavors), glucose-fructose syrup, whole MILK, CREAM, EGGS, WHEAT flour, vegetable oils (coconut, sunflower), anhydrous BUTTER, coffee 1,4%, skimmed MILK powder, modified potato starch, MILK fat, EGG yolk, glucose syrup, WHEY powder, sweetened condensed MILK, emulsifiers: E472b, E322 from SOY, E472e, E471; fat reduced cocoa powder, raising agents: E450, E500; flavors, dextrose, MILK protein powder, thickeners: E460, E401, E407; WHEAT starch, cocoa butter, vegetable fibers (potato, plantain), salt, LACTOSE, stabilizers: E466, E516; carrot extract, natural flavors, acidity correctors: E331, E340; dye: E160a. May contain NUTS, MUSTARD, LUPINE.

Caratteristiche Organolettiche

Gusto: Crema al mascarpone e caffè
Consistenza: Cremosa e savoiardi teneri
Colore: Giallo per la crema e marrone scuro per il cacao
Odore: Profumo di caffè e cacao
Aspetto: Eterogeneo per la fase cremosa della panna e solida dei savoiardi e pan di spagna

Organoleptic characteristics

Taste: mascarpone cream and coffee.
Consistency: Creamy and tender ladyfingers
Color: Yellow for cream and dark brown for cocoa
Smell: flavor of coffee
Appearance: Heterogeneous for the creamy phase and the solid phase of the ladyfingers and spongecake

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	998 kJ
Energia - Energy	238 kcal
Grassi - Fats	11 g
di cui saturi - of which saturates	8,2 g
Carboidrati - Carbohydrates	31 g
di cui zuccheri - of which sugars	22 g
Proteine - Proteins	3,2 g
Sale - Salt	0,14 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:	TIRAMISU' AI SAVOIARDI PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 008
		Ed. 3 - REV. 0 - 14/03/2024

MODALITA' E LIMITI DI UTILIZZO: lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore 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 hours. Subsequently, the product may be stored for 48 hours 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 rettangolare 150x410 mm; scatola in cartone 420x168x93 mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

PACKAGING: rectangular tray 150x410 mm; carton 420x168x93 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 20 strati = 240 box per pallet

PALLETIZING: Composition of pallet (euro pallet 80x120): 12 boxes with 1 pc for layer x 20 layers = 240 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	<10 ⁵ ufc/g
Enterobatteri - Enterobacteriaceae	< 10 ³ ufc/g
Escherichia coli	assente
Muffe - Moulds	< 10 ³ ufc/g
Lieviti - Yeasts	< 10 ³ ufc/g
S. aureus	< 10 ufc/g
L. monocytogenes	assente
Salmonella spp.	assente

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



SCHEMA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET



Denominazione: Denomination:	TIRAMISU' AI SAVOIARDI PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 008
		Ed. 3 - REV. 0 - 14/03/2024

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
1	Soia / Soy
1	Latte e derivati / Milk and product thereof
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 (SO2) / Sulfite (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO2)
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
1	AL - Cacao / Cocoa
0	AL - Coriandolo / Coriander
1	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
1	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

