

SCHEMA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

| | | |
|---------------------------------|--|---|
| Denominazione: Denomination: | CROSTATA DI NOCI (PRET.16) PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY* | Codice / Code: 093 Ed. 3 - REV. 1 - 06/11/2024 |
|---------------------------------|--|---|

| | | | | |
|-------------------------|---------------|----------------|------------------|---|
| Peso netto / Net weight | EAN 13 | ITF - 14 | Shelf life | T° di conservazione / Storage temperature |
| 1300 g | 8012063000936 | 08012063000936 | 18 mesi / months | -18° C |

Descrizione del prodotto: crostata con base di pasta frolla farcita con impasto morbido di pan di spagna e pasta di noci, ricoperta di gherigli di noce come decorazione, pret. 16 fette.

Description: cake with ground of shorty pastry with soft dough of sponge cake and walnut paste, covered with walnut kernels, precut 16 portions.



Ingredienti: zucchero, farina di FRUMENTO, UOVA, albume d'UOVO, BURRO, oli e grassi vegetali (colza, cocco, girasole), NOCI 4,8%, farina di MANDORLE, farina di leguminose (fagioli, SOIA), acqua, destrosio, MANDORLE, amido modificato di patata, armelline, agenti lievitanti: E450, E500; cacao magro in polvere, emulsionante: E471; aromi, amido di FRUMENTO, sale, conservante: E202; burro di cacao, correttore di acidità: E330; amido di patata. Può contenere altra FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINO.

Ingredients: sugar, WHEAT flour, EGGS, EGG WHITE, BUTTER, vegetable oils and fats (canola, coconut, sunflower), WALNUTS 4,8%, ALMONDS flour, legumes flour (beans, SOY), water, dextrose, ALMONDS, modified potato starch, apricot kernels, raising agents: E450, E500; fat reduced cocoa powder, emulsifier: E471; flavors, WHEAT starch, salt, preservative: E202; cocoa butter, acidity corrector: E330; potato starch. May contain other NUTS, MUSTARD, LUPIN.

Caratteristiche Organolettiche

Gusto: caratteristico di noci e frutta a guscio
Consistenza: fragrante della pasta frolla e morbido dell'impasto
Colore: dorato, bruno tipico della frutta a guscio
Odore: di noci e frutta a guscio, con note aromatiche di pasta frolla
Aspetto: di forma rotonda con decorazione di gherigli di noce e zucchero a velo

Organoleptic characteristics

Taste: characteristic of walnuts and nuts
Consistency: fragrant of the pastry and soft of the dough
Color: golden brown typical of nuts
Smell: nutty and nutty, with aromatic notes of shortbread dough
Appearance: round in shape with decoration of walnut kernels and powdered sugar

| Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g | |
|--|----------|
| Energia - Energy | 1673 kJ |
| Energia - Energy | 398 kcal |
| Grassi - Fats | 14 g |
| di cui saturi - of which saturates | 6,6 g |
| Carboidrati - Carbohydrates | 58 g |
| di cui zuccheri - of which sugars | 34 g |
| Fibre - Fiber | 3,9 g |
| Proteine - Proteins | 8,1 g |
| Sale - Salt | 0,29 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: | CROSTATA DI NOCI (PRET.16) PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY* | Codice / Code: 093 |
| | | Ed. 3 - REV. 1 - 06/11/2024 |

MODALITA' E LIMITI DI UTILIZZO: Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 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 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 box 275x264x83 mm. Packaging materials are in accordance with Italian and European law relating to food contact.

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

PALLETIZING: Composition of pallet (euro pallet 80x120): 12 boxes 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 - cfu/g |
| Enterobatteri - Enterobacteriaceae | <1000 ufc/g - cfu/g |
| Escherichia coli | assente - absent |
| Muffe - Moulds | < 1000 ufc/g - cfu/g |
| Lieviti - Yeasts | < 1000 ufc/g - cfu/g |
| S. aureus | < 10 ufc/g - cfu/g |
| L. monocytogenes | assente/25 g - absent/25 g |
| Salmonella spp. | assente/25 g - absent/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 |



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET



| | | |
|---------------------------------|--|-----------------------------|
| Denominazione: Denomination: | CROSTATA DI NOCI (PRET.16) PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY* | Codice / Code: 093 |
| | | Ed. 3 - REV. 1 - 06/11/2024 |

| 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 | |
| 1 | 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 | |
| 1 | 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