

SCHEMA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Denominazione:	CAPRESE PRET.14 PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 160
Denomination:		Ed. 3 - REV. 0 - 15/01/2025

Peso netto / Net weight	EAN 13	ITF - 14	Shelf life	T° di conservazione / Storage temperature
1200 g	8012063001605	08012063001605	18 mesi / months	-18°C

Descrizione del prodotto: Soffice plumcake al cacao impreziosito da granella di nocciole e farina di mandorle, ricoperto da zucchero a velo. Pretagliata 14 fette.

Description: Soft cocoa plumcake enriched with hazelnut kernel and almond flour, covered with icing sugar. Pre-cut 14 slices.



Ingredienti: zucchero, UOVA, oli vegetali (colza, girasole), farina di FRUMENTO, BURRO, acqua, cacao magro in polvere, amido di FRUMENTO, granella di NOCCIOLE, farina di MANDORLE, burro di cacao, amido modificato di patata, UOVA in polvere, LATTE scremato in polvere, NOCCIOLE, destrosio, LATTOSIO, sale, farina di FRUMENTO pregelatinizzata, siero di LATTE in polvere, aromi naturali, emulsionante: E322 da SOIA; agenti lievitanti: E500, E331; aromi. Può contenere altra FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINI.

Ingredients: sugar, EGGS, vegetable oils (canola, sunflower), WHEAT flour, BUTTER, water, fat reduced cocoa powder, WHEAT starch, HAZELNUTS kernels, ALMONDS flour, cocoa butter, modified potato starch, EGGS powder, skimmed MILK powder, HAZELNUTS, dextrose, LACTOSE, salt, pregelatinized WHEAT flour, WHEY powder, natural flavors, emulsifier: E322 from SOY; raising agents: E500, E331; flavors. May contain othe NUTS, MUSTARD, LUPINE.

Caratteristiche Organolettiche

Gusto: sapore di cacao e frutta secca

Consistenza: soffice

Colore: marrone scuro

Odore: cioccolato

Aspetto: regolare con spolvero di zucchero a velo

Organoleptic characteristics

Taste: flavor of cocoa and nuts

Consistency: soft

Color: dark brown

Flavour: chocolate

Appearance: regular with a dusting of icing sugar

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	2082 kJ
Energia - Energy	500 kcal
Grassi - Fats	32 g
di cui saturi - of which saturates	7,6 g
Carboidrati - CarboHydrates	44 g
di cui zuccheri - of which sugars	30 g
Fibre - Fiber	3,5 g
Proteine - Proteins	7,2 g
Sale - Salt	0,34 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:	CAPRESE PRET.14 PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 160
		Ed. 3 - REV. 0 - 15/01/2025

MODALITA' E LIMITI DI UTILIZZO: lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 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 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 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
Lievi - 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:	CAPRESE PRET.14	Codice / Code: 160
Denomination:	PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Ed. 3 - REV. 0 - 15/01/2025

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 , pistachio, 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