

Denominazione: Denomination:	TORTA DI MELE XL PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 170 Ed. 3 - REV. 0 - 18/02/2025
---------------------------------	--	---

Peso netto / Net weight	EAN 13	ITF - 14	Shelf life	T° di conservazione / Storage temperature
2500 g	8012063001704	08012063001704	18 mesi / months	-18°C

Descrizione del prodotto: pasta frolla ripiena di un morbido plum-cake e ricoperta da spicchi di mela.

Description: shortpastry filled with a soft plum-cake and covered with slices of apple.



Ingredienti: mele a fette 28%, zucchero, farina di FRUMENTO, UOVA, sciroppo di glucosio-fruttosio, BURRO, oli e grassi vegetali (cocco, girasole, colza), purea di albicocca, acqua, amido di FRUMENTO, amido modificato di patata, addensanti: E440, E401; proteine del LATTE in polvere, agenti lievitanti: E450, E500; correttori di acidità: E330, E333; LATTE scremato in polvere, antiossidante: E300; aromi, conservanti: E202, E200; sale, aromi naturali. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, LUPINI, SENAPE, SOIA.

Ingredients: apples sliced 28%, sugar, WHEAT flour, EGGS, glucose-fructose syrup, BUTTER, vegetable oils and fats (coconut, sunflower, canola), apricot puree, water, WHEAT starch, modified potato starch, thickeners: E440, E401; MILK protein powder, raising agents: E450, E500; acidity correctors: E330, E333; skimmed MILK powder, antioxidant: E300; flavors, preservative: E202, E200; salt, natural flavors. May contain NUTS, LUPIN, MUSTARD, SOY.

Caratteristiche Organolettiche

Gusto: Abbinamento ottimale tra plum-cake e il gusto di mela
Consistenza: Morbida
Colore: Toni di giallo chiari
Odore: Profumo di mela
Aspetto: Rettangolare con fette di mele

Organoleptic characteristics

Taste: Optimal combination of plum-cake and apple flavor
Texture: Soft
Color: Light yellow tones
Smell: Apple scent
Appearance: Rectangular with apple slices

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	
Energia - Energy	1308 kJ
Energia - Energy	310 kcal
Grassi - Fats	7,9 g
di cui saturi - of which saturates	4,1 g
Carboidrati - Carbohydrates	55 g
di cui zuccheri - of which sugars	28 g
Fibre - Fiber	2,2 g
Proteine - Proteins	3,7 g
Sale - Salt	0,19 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.

Denominazione: Denomination:	TORTA DI MELE XL PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 170 Ed. 3 - REV. 0 - 18/02/2025
---------------------------------	--	---

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 rettangolare in cartone accoppiato 380x280 mm; scatola in cartone 384x304x73 mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

PACKAGING: cardboard cake tray 380x280 mm; scatola in cartone 384x304x73 mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

PALLETIZZAZIONE: Pallettizzazione (euro pallet 80x120): 6 box per strato x 16 strati = 96 box per pallet

PALLETIZING: Composition of pallet (euro pallet 80x120): 6 boxes for layer x 16 layers = 96 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

Denominazione: Denomination:	TORTA DI MELE XL PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* / FROZEN PASTRY*	Codice / Code: 170 Ed. 3 - REV. 0 - 18/02/2025
---------------------------------	--	---

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
2	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
0	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
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