



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET



Azienda con Sistema di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2008 certificato CSQA 1085 - Company with a Quality Management System UNI EN ISO 9001:2008 – CSQA certificate n. 1085

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.

Denominazione - Denomination: **PROFITTEROL BIANCO VASCHETTA** - Codice - Code: **045**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATO* - FROZEN PASTRY*



Descrizione del prodotto: 24 bignè ripieni di panna al cacao, avvolti da crema al cioccolato bianco.

Description: 24 cream puffs filled with whipped chocolate cream, enveloped in a soft white chocolate custard.

Ingredienti: acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, **LATTE** intero, oli vegetali (cocco, girasole), zucchero, **UOVA**, **BURRO** anidro, farina di **FRUMENTO**, **LATTE** condensato zuccherato, amido modificato di patata, cacao magro, **LATTE** scremato, siero di **LATTE**, **PANNA**, emulsionanti: E472b, E472e, E322 di **SOIA**, E471, E433; addensanti: E460, E401; burro di cacao, pasta di cacao, proteine del **LATTE**, sale, aromi, fibre vegetali, **LATTOSIO**, stabilizzanti: E516, E466, E450, E420; agente lievitante: E503; correttori di acidità: E331, E340; vanillina, colorante: E160a; antiossidanti: E300, E307. Può contenere **FRUTTA A GUSCIO**.

Ingredients: water, glucose-fructose syrup, whole **MILK**, vegetable oils (coconut, sunflower), sugar, **EGGS**, anhydrous **BUTTER**, **WHEAT** flour, sweetened condensed **MILK**, modified potato starch, low fat cocoa, skimmed **MILK**, **WHEY**, **CREAM**, emulsifiers: E472b, E472e, E322 of **SOY**, E471, E433; thickeners: E460, E401; cocoa butter, cocoa paste, **MILK** proteins, salt, flavorings, vegetable fibres, **LACTOSE**, stabilizers: E516, E466, E450, E420; raising agent: E503; acidity correctors: E331, E340; vanillin, dye: E160a; antioxidants: E300, E307. May contain **SHELL FRUITS**.

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

1

Gusto - Flavour: Cacao e panna – Cocoa and cream

Consistenza - Consistency: Cremosa e leggera - Creamy and light

Colore - Colour: Bianco con scagliette di cioccolato nero - White with dark chocolate shavings

Odore - Taste: Profumo di cacao e panna - Scent of cocoa and cream

Aspetto - Appearance: Bianco omogeneo con scagliette nere - White uniform with black flakes

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1300 g	8012063000455	08012063000455	18 mesi – 18 months	-18°C

Modalità 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 limitations:** 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: vaschetta rettangolare in polistirene 390x252x58 mm; scatola in cartone 400x254x72 mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

Packaging: polystyrene rectangular case 390x252x58 mm; carton 400x254x72 mm. Packaging materials are in accordance with Italian and European law relating to food contact.

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-GMO identify of the raw materials.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	
	<i>Limiti di accettabilità - Limits of acceptability</i>
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	
	<i>Limiti di accettabilità - Limits of acceptability</i>
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

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional vale average per 100 g	
<i>Energia - Energy</i>	1160 kJ – 278 kcal
<i>Grassi – Fats</i>	16 g
<i>di cui saturi - of which saturates</i>	13 g
<i>Carboidrati – Carbohydrates</i>	29 g
<i>di cui zuccheri – of which sugars</i>	21 g
<i>Fibre - Fiber</i>	1,7
<i>Proteine - Proteins</i>	3,6 g
<i>Sale - Salt</i>	0,26 g



*Gli ingredienti possono variare di ± 5% rispetto a quanto indicato - I valori nutrizionali possono variare di ± 8% rispetto a quanto indicato.
 * The ingredients may vary by ± 5% than indicated - The nutritional values may vary by ± 8% than indicated.

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/product may contain traces due to processing on same line
		3 =	può contenere tracce derivanti da lavorazioni nella stessa fabbrica/product may contain traces due to processing in same factory
		4 =	può contenere tracce derivanti da m.p. e/o s.l. acquistati/ product may contain traces due to r.m./s.f. purchased
		0 =	non contiene/doesn't contain
ALLERGENI – DIRETTIVA 2007/68/CE		ALBA LIST	
0	Arachidi e derivati/Peanuts	0	Acido benzoico/Benzoic acid and parabens (E210 t/m E219)
0	Crostacei/Shellfish and crustaceans	0	Amido di frumento/Wheat starch
3/4	Frutta a guscio/Nuts – Mandorla, pistacchio, nocciola, noce/Almond, pistachio nut, halzenuts, walnut	0	Coloranti azoici/Azo dyes
1	Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – Grano/Wheat	0	Carne bovina/Beef
1	Latte e derivati/Milk and product thereof	1	Cacao/Cocoa
0	Lupino e derivati/Lupin and product thereof	0	Coriandolo/Coriander
0	Molluschi e derivati/Molluscs and product thereof	1	Sciroppo di glucosio da frumento e derivati/Wheat glucose syrup and product thereof
0	Pesce e derivati/Fish and product thereof	0	Glutammato/Glutamate
0	Sedano/Celery	0	Grano saraceno/Buckwheat
0	Senape e derivati/Mustard and product thereof	0	Leguminose/Legumes, pulses
0	Semi di sesamo e derivati/Sesame seeds and product thereof	0	Lievito di birra/Yeast
4	Soia/Soy	0	Mais/Maize
0	Solfiti/Sulfite (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO ₂)	0	Pollame/Chicken
1	Uova e derivati/Egg and product thereof	0	Segale/Rye
		1	Lecitina di soia/Soy lecithin
		0	Olio di soia/Soy oil
		0	Proteine di soia/Soy protein
		0	Carne suina/Pork
		0	Tartrazina/Tartrazine (E102)
		1	Vanillina/Vanillin
		4	Glutine/Gluten

Pallettizzazione (euro pallet 80x120): 9 box da 1 pz. per strato x 25 strati = 225 box per pallet

Composition of pallet (euro pallet 80x120): 9 box with 1 pc for layer x 25 layers = 225 box for pallet