

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: **CRUMBLE DI PERE MONOPORZIONE HEALTHY CAKE NO GLUTINE E LATTOSIO** - Codice - Code: **169**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATA SENZA GLUTINE SPECIFICAMENTE FORMULATO PER CELIACI*

FROZEN PASTRY GLUTEN FREE PRODUCT SPECIFICALLY FORMULATED FOR COELIACS*



IT-096-001

Descrizione del prodotto: briciole croccanti realizzate con farina di riso, farina di nocciole, zucchero muscovado, olio di riso, cannella; farcitura di pere e pasta frolla senza glutine e senza lattosio, in versione monoporzione.

Description: crunchy crumbs made with rice flour, hazelnut flour, muscovado sugar, rice oil, cinnamon; filling of pear and short pastry without gluten and lactose, in single portion.

Ingredienti: pere 32%, farina di riso 18%, zucchero, olio di riso 5%, farina di **NOCCIOLE**, uva sultana (uva 99,5%, oli vegetali di girasole e cotone), burro di cacao, zucchero di canna muscovado, amido di mais, tuorlo d'**UOVO**, fecola di patate, acqua, olio extravergine di oliva, addensante: gomma xantano; cannella, sale, correttore di acidità: acido citrico; agenti lievitanti: pirofosfato disodico, sodio bicarbonato; emulsionante: lecitina di girasole; antiossidanti: estratto di rosmarino, acido ascorbico; aromi naturali, rum, aromi.

Ingredients: pears 32%, rice flour 18%, sugar, rice oil 5%, **HAZELNUTS** flour, sultana grapes (grapes 99,5%, sunflower and cotton oils), cocoa butter, muscovado sugar cane, corn starch, **EGG** yolk, potato flour, water, extra virgin olive oil, thickeners: xanthan gum; cinnamon, salt, acidity corrector: citric acid; raising agents: sodium pyrophosphate, sodium bicarbonate; emulsifier: sunflower lecithin; antioxidant: extracts of rosemary, ascorbic acid; natural flavors, rum, flavors.

1

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: delicata pasta frolla, saporito impasto di pere e uvetta aromatizzato alla cannella - delicate pastry, tasty filling of pears and raisins flavored with cinnamon

Consistenza - Consistency: croccante frolla, morbido ripieno - crispy crust, soft filling

Colore - Colour: bruno con bianco di spolvero di zucchero a velo - brown with a white dusting of icing sugar

Odore - Taste: di pera e cannella - pear and cinnamon

Aspetto - Appearance: fetta triangolare con spolvero bianco in superficie – triangular slice dusting surface white

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
90 x 8 pz./pcs g	8012063001698	8012063001698	18 mesi – 18 months	-18°C

Modalità e limiti di utilizzo: lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2 ore oppure scongelare in microonde con il vassoio per 30 secondi a 750 W. 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 2 hours or defrost with his tray in microwave for 30 seconds at 750 W. 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 monoporzione triangolare in PST 150x85x7 mm, copri-monoporzione triangolare in PET 150x85x57 mm; scatola in cartone 419x170x93mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

Packaging: PST tray portion triangular 150x85x7 mm, PET cover portion 150x85x57 mm. carton 419x170x93mm. 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-GM 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 value average per 100 g	
Energia - Energy	1464 kJ – 350 kcal
Grassi – Fats	16,1 g
di cui saturi - of which saturates	5,2 g
Carboidrati – Carbohydrates	46,7 g
di cui zuccheri – of which sugars	21,1 g
Fibre - Fiber	2,4 g
Proteine - Proteins	3,6 g
Sale - Salt	0,24 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
1	Frutta a guscio/Nuts: NOCCIOLE - HALZENUTS	0	Coloranti azoici/Azo dyes
0	Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – Grano/Wheat	0	Carne bovina/Beef
0	Latte e derivati/Milk and product thereof – Vacca/Cow	1	Cacao/Cocoa
0	Lupino e derivati/Lupin and product thereof	0	Coriandolo/Coriander
0	Molluschi e derivati/Molluscs and product thereof	0	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
	Senape e derivati/Mustard and product thereof	0	Leguminose/Legumes, pulses
0	Semi di sesame e derivati/Sesame seeds and product thereof	0	Lievito di birra/Yeast
0	Soia/Soy	1	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
		0	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)
		0	Vanillina/Vanillin
		0	Glutine/Gluten