



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



Denominazione - Denomination: <b>CROSTATA AL CACAO</b>		Data revisione: 06/03/2013
Codice intera - Entire code: <b>040</b>	<b>SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET</b>	Revisione: 2.0
Codice pretagliata - Pre-cut code: <b>091</b>		Pag. 1 di 2

**Descrizione del prodotto:** Pasta frolla con crema al cioccolato e nocciola sostenuta con uno strato di plum-cake. **Description:** Shortbread with chocolate and hazelnut cream supported with a layer of plum-cake.

**Ingredienti:** Acqua, Zucchero, Farina di frumento, Uova, Grassi e oli vegetali, Amido modificato, Amido di frumento, Cioccolato (1,8%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 (soia), aroma); Latte scremato, Sciroppo di glucosio – fruttosio, Cacao magro (1,1%), Siero di latte, Emulsionanti: E471, E322 (soia), E472a, E475, E472b, E420, E433; Polpa di albicocca, Latte intero, Proteine del latte, Addensanti: E440, E401, E450, E415; Nocciole, Aromi, Lattosio, Correttori di acidità: E330, E341; Sale, Agenti lievitanti: E503, E500; Conservanti: E202, E200; Coloranti: E160a, E101; Antiossidanti: E300, E307. Può contenere tracce di altra frutta a guscio. **Ingredients:** Water, Sugar, Wheat flour, Eggs, Vegetable fats and oils, Modified starch, Wheat starch, Chocolate (1,8%) (Sugar, Cocoa mass, Cocoa butter, Emulsifiers: E322 (soy), Flavour), Skimmed milk, Glucose - fructose syrup, Low fat cocoa (1,1%), Whey, Emulsifiers: E471, E322 (soya), E472a, E475, E472b, E420, E433; Apricot pulp, Whole milk, Milk protein, Thickeners: E440, E401, E450, E415; Hazelnuts, Flavors, Lactose, Acidity regulators: E330, E341; Salt, Raising agents: E503, E500; Preservatives: E202, E200; Colourants: E160a, E101; Antioxidants: E300, E307. May contain traces of other nuts.

<b>Caratteristiche organolettiche:</b>		<b>Organoleptic characteristics:</b>	
Gusto:	Prevalenza di cacao e cioccolato	Flavour:	Prevalence of cocoa and chocolate
Consistenza:	Fragrante e morbidezza del plum-cake	Consistency:	Fragrant and soft plum cake
Colore:	Superficialmente gialla, internamente color cioccolato	Colour:	On the surface yellow, chocolate brown internally
Odore:	Profumo di cacao	Taste:	Scent of cocoa
Aspetto:	Rotondo e regolare	Appearance:	Round and smooth

<b>Peso netto</b> 1400 g	<b>EAN 13 intera:</b> 8012063000400	<b>ITF 14:</b> 08012063000400	<b>T.M.C. - Shelf life:</b> 18 mesi - 18 months
<b>Net weight</b> 1400 g	<b>EAN 13 pret.:</b> 8012063000912	<b>ITF 14:</b> 08012063000912	<b>Temperatura di conservazione - Storage temperature:</b> min. -18°C

<b>Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g</b>	<b>Confezionamento - Packaging:</b> vassoio tondo diametro 300 mm; scatola in cartone 298x280x70 mm - tray round diameter 300 mm; carton 298x280x70 mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti. Packaging materials are in accordance with Italian and European law relating to food contact.
Valore energetico - Energy: 286 Kcal / 1196 KJ	<b>Modalità e limiti di utilizzo:</b> lasciare a temperatura ambiente per 2-3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 2-3 giorni in frigorifero. Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. N.B. Il prodotto non deve essere ricongelato. <b>Terms and limitations:</b> leave at room temperature for 2-3 hours. Subsequently, the product may be stored for 2-3 days in the refrigerator. If kept at room temperature consume during the day. Attention: the product must not be re-freeze.
Proteine - Protein: 3,7%	
Carboidrati - Carbohydrates: 45,0%	
Grassi: 10,5%	

<b>ALLERGENI - ALLERGENES</b>	<b>Presenza - Presence</b>	<b>Note - Information</b>	<b>OGM:</b> 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. <b>GMO:</b> 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 identity of the raw materials.
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati - cereals containing gluten and product thereof	YES		
Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crustacean and product thereof	NO		
Uova e prodotti a base di uova - Egg and product thereof	YES		
Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and product thereof	NO		
Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and product thereof	NO		
Soia e prodotti a base di soia - Soya and product thereof	YES		
Latte e prodotti a base di latte - Milk and product thereof	YES		
Frutta a guscio e derivati (*) - Nuts and product thereof (*)	YES	Altra frutta a guscio da contaminazione - Other nuts for contamination	
Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and product thereof	NO		
Senape e prodotti a base di senape - Mustard and product thereof	NO		
Sesamo e prodotti a base di sesamo - Sesame and product thereof	NO		
Solfiti superiori a 10 mg/Kg (SO <sub>2</sub> ) - Sulfite more than 10 mg /Kg (SO <sub>2</sub> )	NO		
Lupino e prodotti a base di lupino - Lupine and product thereof	NO		
Molluschi e prodotti a base di mollusco - Molluscs and product thereof	NO		

(\*) Frutta a guscio - Nuts: mandorle - almonds, nocciole - hazelnut, noci comuni - walnut, noci di acagiù - cashew, noci pecan - pecan nut, noci del Brasile - Brazil nut, pistacchi - pistachio nut, noci del Queensland - Macadama nut and Queensland nut



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



Denominazione - Denomination:

## CROSTATA AL CACAO

Data revisione: 06/03/2013

Codice intera - Entire code: **040**

Revisione: 2.0

Codice pretagliata - Pre-cut code: **091**

### SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Pag. 2 di 2

#### ALBA LIST

#### PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Presenza o assenza di allergeni/Presence or absence of allergens

Istruzioni/Instruction: **1 = contiene come ingrediente/contains**  
**2 = può contenere da cross contamination/may contain**  
**— = non contiene/doesn't contain**

1	Latte e derivati/Milk and product thereof (*)	vacca - cow
1	Uova e derivati/Egg and product thereof	
—	Proteine di soya/Soy protein	
—	Olio di soya/Soy oil	
1	Lecitina di soya/Soy Lecithin	
—	Farina di soya/Soy flour	
—	Glutine/Gluten (***)	
1	Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof	
1	Amido di frumento /Wheat starch	
1	Sciroppo di glucosio da frumento e derivati/Wheat glucose syrup and product thereof	
—	Grano saraceno/Buckwheat	
—	Pesce e derivati/Fish and product thereof	
—	Crostacei/Shellfish and crustaceans	
2	Mais/Maize	
1	Cacao/Cocoa	
—	Lievito di birra/Yeast	
—	Leguminose/Legumes,pulses	
—	Lupino e derivati/lupin and product thereof	
1	Frutta a guscio /Nuts (**)	nocciole - nuts
—	Arachidi e derivati/Peanuts	
—	Semi di sesamo e derivati/Sesame seeds and product thereof	
—	Glutammato/Glutamate	
—	Solfiti/Sulfite (E220 - E227) (****)	
—	Acido benzoico/Benzoic acid and parabens (E210 t/m E219)	
—	Tartrazina/Tartrazine (E102)	
—	Coloranti azoici/Azo dyes	
—	Sedano/Celery	
—	Carne bovina/Beef	
—	Carne suina/Pork	
—	Pollame/Chicken	
1	Cannella/Cinnamon	
1	Vanillina/Vanillin presente come aroma	
—	Coriandolo/Coriander	
—	Senape e derivati/Mustard and product thereof	
—	Segale/Rye	
—	Molluschi e derivati/Molluscs and product thereof	

(\*) specificare l'origine del latte(es. vacca, capra...)/ specify the milk origin (e.g. cow, goat...)

(\*\*) specificare quale (es. mandorla, nocciola...)/ specify which nut (e.g. almond, hazelnut...)

(\*\*\*) specificare la quantità, se conosciuta/ specify the amount of gluten, if known

(\*\*\*\*) indicare la concentrazione/indicate SO<sub>2</sub> concentration

Carica batterica totale - Total viable count	Limiti di accettabilità - Limits of acceptability	<100000 ufc/g - cfu/g
Enterobatteri - Enterobacteriaceae		< 1000 ufc/g - cfu/g
Escherichia coli		assente - absent
Muffe - Moulds		< 10 ufc/g - cfu/g
Lieviti - Yeasts		< 100 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		≤ 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



Emesso e verificato da RGQ Eva Giollo



