



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:

## CROSTATATA AL LIMONE

Data revisione: 30/03/2012

Codice intera - Entire code: **033**

Revisione: ED 2 rev 0

Codice pretagliata - Pre-cut code: **096**

### SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Pag. 1 di 2

**Descrizione del prodotto:** Accostamento di pasta frolla e crema al limone, ricoperta da plum-cake, gelatina e zucchero a velo. **Description:** Mix with pastry and lemon pastry cream, covered with plum-cake, gelatin and icing sugar

**Ingredienti:** acqua, zucchero, farina di frumento, uova, oli e grassi vegetali, succo di limone 5%, amido modificato, amido di frumento, sciroppo di glucosio-fruttosio, latte scremato, siero di latte, destrosio, polpa di albicocca, emulsionanti: E471, E472a, E475, E472b, E420, E433; latte intero, proteine del latte, addensanti: E440, E401, E415; aromi, correttori di acidità: E330, E341; sale, agenti lievitanti: E503, E500; conservanti: E202, E200; coloranti: E160a, E160b, E101; succo di limone concentrato 0,01%, estratto di agrumi, succo di arancia, antiossidanti: E307, E300. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia. **Ingredients:** water, sugar, wheat flour, eggs, vegetable fats and oils, lemon juice 5%, modified starch, wheat starch, glucose-fructose syrup, skimmed milk, whey, dextrose, apricot pulp, emulsifiers: E471, E472a, E475, E472b, E420, E433; whole milk, milk protein, thickeners: E440, E401, E415; flavours, acidity regulators: E330, E341; salt, raising agents: E503, E500; preservatives: E202, E200; colors: E160a, E160b, E101; lemon juice concentrate 0,01%, citrus extract, orange juice, antioxidants: E307, E300. May contain traces of nuts and soy.

#### Caratteristiche organolettiche:

Gusto: Limone e crema pasticcera  
Consistenza: Morbida  
Colore: Tonalità scure per la frolla e chiare per la crema al limone  
Odore: Profumo di limone  
Aspetto: Rotondo e regolare, con decorazione superficiale

#### Organoleptic characteristics:

Flavour: Lemon and custard  
Consistency: Soft  
Colour: Dark colors and clear for the pastry cream with lemon  
Taste: Lemon fragrance  
Appearance: Round and smooth, with surface decoration

Peso netto 1400 g

EAN 13 intera:

8012063000332

ITF 14:

08012063000332

T.M.C. - Shelf life:

18 mesi - 18 months

Net weight 1400 g

EAN 13 pret.:

8012063000967

ITF 14:

08012063000967

Temperatura di conservazione - Storage temperature:

min. -18°C

#### Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g

Valore energetico - Energy: 283 Kcal / 1185 KJ  
Proteine - Protein: 3,7%  
Carboidrati - Carbohydrates: 45,2%  
Grassi 9,9%

**Confezionamento - Packaging:** 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.

**Modalità e limiti di utilizzo:** lasciare a temperatura ambiente per 3-4 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. **Terms and limitations:** leave at room temperature for 3-4 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.

#### ALLERGENI - ALLERGENES

	Presenza - Presence	Note - Information
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	NO	Da contaminazione - For contamination
Latte e prodotti a base di latte - Milk and product thereof	YES	
Frutta a guscio e derivati (*) - Nuts and product thereof (*)	NO	Da contaminazione - 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	

**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 identity 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.

(\*) 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 - Macadia 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 LIMONE		Data revisione: 30/03/2012		
Codice intera - Entire code:		033		Revisione: ED 2 rev 0		
Codice pretagliata - Pre-cut code:		096		Pag. 2 di 2		
ALBA LIST		PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS				
<b>Presenza o assenza di allergeni/Presence or absence of allergens</b>		<i>Limiti di accettabilità - Limits of acceptability</i>				
<b>Istruzioni/Instruction:</b>	1 = <b>contiene come ingrediente/contains</b>	Carica batterica totale - Total viable count	<100000 ufc/g - cfu/g			
	2 = <b>può contenere da cross contamination/may contain</b>	Enterobatteri - Enterobacteriaceae	<1000 ufc/g - cfu/g			
	— = <b>non contiene/doesn't contain</b>	Escherichia coli	assente - absent			
1	Latte e derivati/Milk and product thereof (*)	Muffe - Moulds	< 10 ufc/g - cfu/g			
1	Uova e derivati/Egg and product thereof	Lieviti - Yeasts	< 100 ufc/g - cfu/g			
—	Proteine di soya/Soy protein	S. aureus	< 10 ufc/g - cfu/g			
—	Olio di soya/Soy oil	L. monocytogenes	assente/25 g - absent/25 g			
2	Lecitina di soya/Soy Lecithin	Salmonella spp.	assente/25 g - absent/25 g			
—	Farina di soya/Soy flour	<b>PARAMETRI CHIMICI - CHEMICAL PARAMETERS</b>				
—	Glutine/Gluten (***)	<i>Limiti di accettabilità - Limits of acceptability</i>				
1	Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof	Deossivalenolo - Deoxynivalenol	≤ 500 µg/Kg			
1	Amido di frumento /Wheat starch	Arsenico - Arsenic	≤ 0,05 mg/Kg			
1	Sciroppo di glucosio da frumento e derivati/Wheat glucose syrup and product thereof	Cadmio - Cadmium	≤ 0,03 mg/Kg			
—	Grano saraceno/Buckwheat	Mercurio - Mercury	≤ 0,005 mg/Kg			
—	Pesce e derivati/Fish and product thereof	Piombo - Lead	≤ 0,1 mg/Kg			
—	Crostacei/Shellfish and crustaceans	Zearalenone	≤ 50 µg/Kg			
2	Mais/Maize	Aflatossina M1 - Aflatoxin M1	≤ 0,0005 mg/Kg			
—	Cacao/Cocoa	Pesticidi organoclorurari - Organochlorine pesticides	≤ 1,25 mg/Kg			
—	Lievito di birra/Yeast	DDT	≤ 1 mg/Kg			
—	Leguminose/Legumes,pulses					
—	Lupino e derivati/lupin and product thereof					
2	Frutta a guscio /Nuts (**)				nocciole , mandorle e noci- nuts, almonds and hazelnuts	
—	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					
Emesso e verificato da RGQ Eva Giollo						



