



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: NONNA TONDA INTERA E PRETAGLIATA 16 FETTE		Data revisione: 06/08/2013
Codice intera - Entire code: 056	SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET	Revisione: 2.1
Codice pretagliata - Pre-cut code: 094		Pag. 1 di 2

Descrizione del prodotto: torta con base di pasta frolla farcita con crema pasticcera, ricoperta con plum cake, mandorle a bastoncino e zucchero a velo. **Description:** cake with ground of shorty pastry with custard, covered by plum cake, almonds and icing sugar.

Ingredienti: zucchero, acqua, farina di frumento, uova, grassi ed oli vegetali (palma, palmisto, colza), amido modificato di patata, amido di frumento, mandorle, latte scremato, destrosio (da frumento), siero di latte, latte intero, proteine del latte, aromi, emulsionanti: E471, E472b, E472a, E475, E420, E433; sale, agenti lievitanti. E503, E500ii; addensanti: E401, E450, E415; brandy, coloranti: E160a, E160b, E101; correttore di acidità: E341; antiossidanti: E307, E300. Può contenere tracce di soia, altra frutta a guscio.
Ingredients: sugar, water, wheat flour, eggs, vegetable fats and oils (palm, palm kernel, canola), modified potato starch, wheat starch, almonds, skimmed milk, dextrose (from wheat), whey, whole milk, protein milk, flavor, emulsifiers: E471, E472b, E472a, E475, E420, E433; salt, raising agents: E503, E500ii; thickeners: E401, E450, E415; brandy, colorants: E160a, E160b, E101; acidity regulator: E341; antioxidants: E307, E300. May contain traces of soy, other nuts.

Caratteristiche organolettiche:	Organoleptic characteristics:
Gusto: caratteristico di pasta frolla, crema pasticcera e plum cake	Flavour: characteristic of shorty pastry, custard and plum cake
Consistenza: fragrante della pasta frolla e cremosa del ripieno	Consistency: fragrant of pastry and creamy of filling
Colore: dorato tipico dei prodotti da forno	Colour: golden typical of bakery products
Odore: note aromatiche di pasta frolla e limone della crema	Taste: aromatic notes of short pastry and lemon from cream
Aspetto: di forma rotonda intera o pretagliata a 16 fette con decorazione di mandorle e zucchero a velo	Appearance: round entire or precut to 16 slices with decoration of almonds and icing sugar

Peso netto 1400 g	EAN 13 intera: 8012063000561	ITF 14: 08012063000561	T.M.C. - Shelf life: 18 mesi - 18 months
Net weight 1400 g	EAN 13 pret.: 8012063000943	ITF 14: 08012063000943	Temperatura di conservazione - Storage temperature: min. -18°C

Valori nutrizionali medi per 100 g - Nutritional value average per 100 g	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.
Valore energetico - Energy: 302 kcal/1262 kJ	Modalità e limiti di utilizzo: lasciare a temperatura ambiente per almeno 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. Terms and limitations: leave at room temperature for at least 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: 4,0%	
Carboidrati - Carbohydrates: 44,3%	
Grassi 12,0%	
Fibre - Fiber:	

ALLERGENI - ALLERGENES	Presenza - Presence	Note - Information	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.
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 (*)	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 ₂) - Sulfite more than 10 mg /Kg (SO ₂)	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 - 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:

NONNA TONDA INTERA E PRETAGLIATA 16 FETTE

Data revisione: 06/08/2013

Codice intera - Entire code: **056**

Revisione: 2.1

Codice pretagliata - Pre-cut code: **094**

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	
2	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	
2	Cacao/Cocoa	
—	Lievito di birra/Yeast	
—	Leguminose/Legumes,pulses	
—	Lupino e derivati/lupin and product thereof	
1	Frutta a guscio /Nuts (**)	mandorle - almonds
—	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	
2	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 SO₂ concentration

Emesso e verificato da RGQ Eva Giollo

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	< 500 ufc/g - cfu/g
Lieviti - Yeasts	< 500 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
Ftalati	Non riscontrabile



