



## 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: **SACHER HEALTHY CAKE NO GLUTINE** - Codice - Code: **197**

**PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATA SENZA GLUTINE SPECIFICAMENTE FORMULATO PER CELIACI\***

**FROZEN PASTRY GLUTEN FREE PRODUCT SPECIFICALLY FORMULATED FOR COELIACS\***



**Descrizione del prodotto:** è il dolce classico austriaco per eccellenza, in versione senza glutine

**Description:** it is the classic austrian dessert for excellence, version no gluten.

**Ingredienti:** confettura di albicocche 28,4% (zucchero, polpa di albicocca 37%, correttore di acidità: E330; addensante: E440), maltitolo, albume d'**UOVO**, tuorlo d'**UOVO**, acqua, cacao magro, farina di riso, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di glucosio, granella di fave di cacao 2%, alcool 1,6%, amido di riso, amido modificato di patata, agenti lievitanti: E450, E500; distillato di agrumi, addensanti: E440, E415; correttore di acidità: E334; aromi, brandy, conservante: E202; aromi naturali. Può contenere **LATTE**.

**Ingredients:** apricot jam 28,4% (sugar, apricot pulp 37%, acidity corrector: E330; thickener: E440), maltitol, **EGG** white, **EGG** yolk, water, low fat cocoa, rice flour, sugar, glucose-fructose syrup, glucose syrup, cacao nibs 2%, alcohol 1,6%, rice starch, modified potato starch, raising agents: E450, E500; citrus distillate, thickeners: E440, E415; acidity corrector: E334; flavors, brandy, preservative: E202; natural flavors. May contain **LACTOSE**.

1

### **Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:**

**Gusto - Flavour:** Cacao e albicocca - Cocoa and apricot

**Consistenza - Consistency:** Morbida del pan di spagna e cremosa confettura di albicocche - Soft sponge cake and creamy apricot jam

**Colore - Colour:** Marrone scuro - Dark brown

**Odore - Taste:** Aroma di cacao e albicocca - Flavour of cocoa and apricot

**Aspetto - Appearance:** Rotondo con decorazione di granella di fave di cacao - Round with the decoration of cocoa grue

<b>Peso netto – Net weight :</b>	<b>EAN 13</b>	<b>ITF-14</b>	<b>T.M.C. – Shelf life:</b>	<b>Temperatura di conservazione – Storage temperature:</b>
1100 g	8012063001971	08012063001971	18 mesi – 18 months	-18°C

**Modalità e limiti di utilizzo:** lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2 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 2 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:** vassoio tondo in PET diametro 300 mm, coperchio in PVC diametro 300 mm; scatola in cartone 318x322x64mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

**Packaging:** PET tray diameter 300 mm, PVC cover diameter 300 mm; carton 318x322x64mm. 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 vale average per 100 g	
Energia - Energy	1208 kJ – 286 kcal
Grassi – Fats di cui saturi - of which saturates	5,4 g 2,6 g
Carboidrati – Carbohydrates di cui zuccheri – of which sugars	53,3 g 29 g
Fibre - Fiber	3,8 g
Proteine - Proteins	4,2 g
Sale - Salt	0,2 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**

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