



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: **CHEESE CAKE HEALTHY CAKE NO GLUTINE** - Codice - Code: **198**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATA SENZA GLUTINE SPECIFICAMENTE FORMULATO PER CELIACI*

FROZEN PASTRY GLUTEN FREE PRODUCT SPECIFICALLY FORMULATED FOR COELIACS*



Descrizione del prodotto: amalgama di formaggio fresco cremoso, mascarpone, ricotta contrastata da fragoline e succo di lamponi, in versione senza glutine

Description: amalgam made of fresh creamy cheese, mascarpone, ricotta covered with wild strawberries and raspberries, version no gluten.

Ingredienti: formaggio fresco 29% (**LATTICELLO, PANNA**, sale, fermenti lattici), zucchero, **UOVA**, farina di riso, **PANNA**, fragoline di bosco 4,8%, acqua, olio di riso, ricotta 4% (siero di **LATTE, LATTE** intero, sale, correttore di acidità: E330), mascarpone 4% (crema di **LATTE**, correttore di acidità: E330), fecola di patata, burro di cacao, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero di canna, tuorlo d'**UOVO**, olio extravergine d'oliva, succo di limone, polpa di albicocca, amido di mais, addensanti: E440, E415, E407, E410; sale, correttori di acidità: E330, E331; emulsionante: E322 da girasole; agenti lievitanti: E450, E500; succo concentrato di lampone, aromi, antiossidante: E392 estratto di rosmarino; colorante: E120; conservanti: E202, E200.

Ingredients: fresh cheese 29% (**BUTTERMILK, CREAM**, salt, lactic ferments), sugar, **EGGS**, rice flour, **CREAM**, strawberry 4,8%, water, rice oil, ricotta cheese 4% (**WHEY**, whole **MILK**, salt, acidity corrector: E330), mascarpone cheese 4% (**CREAM**, acidity regulator: E330), potato starch, cocoa butter, glucose-fructose syrup, cane sugar, **EGG** yolk, extra virgin olive oil, lemon juice, apricot pulp, corn starch, thickeners: E440, E415, E407, E410; salt, acidity correctors: E330, E331; emulsifier: E322 from sunflower; raising agents: E450, E500; raspberry juice, flavors, antioxidant: E392 rosemary extract; dye: E120; preservatives: E202, E200.

1

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: Gusto della crema di mascarpone esaltata dal sapore dei lamponi - Taste of the mascarpone cream exalted by the taste of raspberries

Consistenza - Consistency: soffice e cremosa - creamy and soft

Colore - Colour: Bianco della mousse e rosso della glassa - White from the mousse and red glaze

Odore - Taste: Profumo di lamponi - Raspberries flavour

Aspetto - Appearance: Crema uniforme con brillantezza data dalla gelatina - Cream with uniform brightness given by jelly

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1500 g	8012063001988	08012063001988	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>
Deossivalenolo - 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	1343 kJ – 322 kcal
Grassi – Fats di cui saturi - of which saturates	21,2 g 13,7 g
Carboidrati – Carbohydrates di cui zuccheri – of which sugars	29 g 20,5 g
Fibre - Fiber	0,8 g
Proteine - Proteins	3,5 g
Sale - Salt	0,33 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
0	Frutta a guscio/Nuts – Mandorla, pistacchio, nocciola, noce/Almond, pistachio nut, halzenuts, walnut	0	Coloranti azoici/Azo dyes
0	Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – Grano/Wheat	0	Carne bovina/Beef
1	Latte e derivati/Milk and product thereof – Vacca/Cow	0	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