

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: **TIRAMISU' HEALTHY CAKE NO GLUTINE E SACCAROSIO** - Codice - Code: **166**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATA SENZA GLUTINE SPECIFICAMENTE FORMULATO PER CELIACI*

FROZEN PASTRY GLUTEN FREE PRODUCT SPECIFICALLY FORMULATED FOR COELIACS*



IT-096-003

Descrizione del prodotto: è il dolce classico italiano per eccellenza, in versione Luca Montersino senza zucchero e senza glutine, dal pan di spagna, alla crema e la bagna al caffè è completamente priva di liquore, dolcificato con maltitolo, in versione 12 fette.

Description: it is the classic Italian dessert for excellence, Luca Montersino's version no sugar and no gluten, with sponge cake, cream and coffee wet is completely devoid of liquor, sweetened with maltitol, in 12 slices.

Ingredienti: PANNA, acqua, maltitolo 18,9%, mascarpone 10% (crema di LATTE, correttore di acidità: acido citrico), tuorlo d'UOVO, albume d'UOVO, farina di riso, amido di riso, caffè 0,9%, cacao magro, BURRO, correttore di acidità: acido citrico; agenti lievitanti: pirofosfato disodico, sodio bicarbonato; addensante: gomma xantano.

Ingredients: CREAM, water, maltitol 18,9%, mascarpone 10% (CREAM, acidity corrector: citric acid), EGG yolk, EGG white, rice flour, rice starch, coffee 0,9%, low fat cocoa, BUTTER, acidity corrector: citric acid; raising agents: disodium pyrophosphate, sodium bicarbonate; thickener: xanthan gum.

1

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: leggera nota di caffè e mascarpone - slight hint of coffee and mascarpone

Consistenza - Consistency: soffice della crema e morbida del pan di spagna - soft cream and the soft sponge cake

Colore - Colour: bruno del cacao e bianco tenue della crema - brown of cocoa and white of cream

Odore - Taste: caffè e cacao - coffee and cocoa

Aspetto - Appearance: fetta triangolare con decorazione di spolvero di cacao – triangular slice with decoration of cocoa powder

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
1100 g	8012063001667	8012063001667	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 identity 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 value average per 100 g	
<i>Energia - Energy</i>	<i>1201 kJ – 288 kcal</i>
<i>Grassi – Fats</i>	<i>17,2 g</i>
<i>di cui saturi - of which saturates</i>	<i>11,4 g</i>
<i>Carboidrati – Carbohydrates</i>	<i>28,3 g</i>
<i>di cui zuccheri – of which sugars</i>	<i>1,1 g</i>
<i>Fibre - Fiber</i>	<i>1,2 g</i>
<i>Proteine - Proteins</i>	<i>4,3 g</i>
<i>Sale - Salt</i>	<i>0,24 g</i>



*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	
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:	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	1 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
0 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	0 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