



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET



àPasticceria 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: **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO** - Codice - Code: **194**

PRODOTTO DI PASTICCERIA CONGELATA* - FROZEN PASTRY*

Descrizione del prodotto: tortino al cioccolato dal cuore morbido.

Description: chocolate soufflé with soft core.

Ingredienti: UOVA, cioccolato 21,9% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E322 di SOIA; estratto naturale di vaniglia), BURRO, farina di FRUMENTO, zucchero, olio vegetale (cocco), sciroppo di glucosio-fruttosio, aroma, emulsionante: E322 di SOIA. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, LUPINO, SENAPE.

Ingredients: EGGS, chocolate 21,9% (cocoa paste, sugar, low fat cocoa, emulsifier: E322 of SOY; natural vanilla extract), BUTTER, WHEAT starch, sugar, vegetable oil (coconut), glucose-fructose syrup, flavor, emulsifier: E322 of SOY. May contain SHELL FRUITS, LUPIN, MUSTARD

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristics:

Gusto - Flavour: dolce di cioccolato con retrogusto di bacca di cacao – sweet chocolate with aftertaste of cocoa bean

Consistenza - Consistency: morbida - soft

Colore - Colour: marrone di fave tostate – brown roasted cocoa beans

Odore - Taste: di cioccolato – chocolate taste

Aspetto - Appearance: tortino marrone con pirottino rotondo – brown pie with round paper cup

Peso netto – Net weight :	EAN 13	ITF-14	T.M.C. – Shelf life:	Temperatura di conservazione – Storage temperature:
100 g	8012063001940	08012063001940	18 mesi – 18 months	-18°C

Modalità e limiti di utilizzo: estrarre dal congelatore (-18° C), non togliere il pirottino. Scongela preferibilmente in microonde per 45 secondi a 600 W, altrimenti regolare i tempi di scongelamento in modo che il cuore si presenti liquido. Oppure scongelare in frigorifero (+4° C) per 4 ore circa e successivamente scaldare in microonde per 30 secondi a 600 W. **Terms and limitations:** remove from freezer (-18° C), don't remove the paper cup. Defrost preferably in a microwave for 45 seconds at 600 W, otherwise adjust the defrosting time so that the core of soufflé is liquid. Or as an alternative, defrost in the refrigerator (+4° C) for 4 hours and subsequently warm the soufflé in microwave for 30 seconds at 600 W.

Confezionamento: pirottino diametro 93 mm; scatola in cartone 275x264x83 mm. I materiali del packaging sono conformi alla normativa italiana ed europea relativi al contatto con alimenti.

Packaging: round ramekin diameter 93 mm; carton 275x264x83 mm. 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>1912 kJ – kcal 460</i>
<i>Grassi – Fats</i>	<i>32 g</i>
<i>di cui saturi - of which saturates</i>	<i>25 g</i>
<i>Carboidrati – Carbohydrates</i>	<i>35 g</i>
<i>di cui zuccheri – of which sugars</i>	<i>25 g</i>
<i>Fibre - Fiber</i>	<i>2,8 g</i>
<i>Proteine - Proteins</i>	<i>6,5 g</i>
<i>Sale - Salt</i>	<i>0,34 g</i>



*Gli ingredienti possono variare di $\pm 5\%$ rispetto a quanto indicato - I valori nutrizionali possono variare di $\pm 8\%$ rispetto a quanto indicato.
* The ingredients may vary by $\pm 5\%$ than indicated - The nutritional values may vary by $\pm 8\%$ than indicated.

Presenza o assenza di allergeni / Presence or absence of allergens

Istruzioni/Instruction:		1 =	contiene come ingrediente/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
2/3	Frutta a guscio/Nuts – Mandorla, pistacchio, nocciola, noce/Almond, pistachio nut, halzenuts, walnut PUO' CONTENERE: MANDORLA, PISTACCHIO, NOCE, NOCCIOLA – MAY CONTAIN: ALMOND, PISTACHIO, WALNUT, HALZENUT	0	Coloranti azoici/Azo dyes
1	Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and product thereof – FRUMENTO, SEGALE, ORZO, AVENA – WHEAT, RYE, BARLEY, OAT	0	Carne bovina/Beef
1	Latte e derivati/Milk and product thereof BURRO - BUTTER	1	Cacao/Cocoa
4	Lupino e derivati/Lupin and product thereof	0	Coriandolo/Coriander
0	Molluschi e derivati/Molluscs and product thereof	1	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
4	Senape e derivati/Mustard and product thereof	0	Leguminose/Legumes, pulses
0	Semi di sesamo e derivati/Sesame seeds and product thereof	0	Lievito di birra/Yeast
1	Soia/Soy	0	Mais/Maize
0	Solfiti/Sulfite (E220-E227) ≥ 10 mg/Kg (SO2)	0	Pollame/Chicken
1	Uova e derivati/Egg and product thereof	0	Segale/Rye
		1	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

Pallettizzazione (euro pallet 80x120): 12 box da 9 pz. per strato x 21 strati = 252 box per pallet

Composition of pallet (euro pallet 80x120): 12 boxes with 9 pcs for layer x 21 layers = 252 box for pallet