



**Scheda tecnica prodotto/Product description/ Technische Karte**

**Produttore / Producer/ Erzeuger:** Pasticceria Veneta s.r.l. - Via Risorgimento n°46, 30010 Pegolotte di Cona (VE), ITALIA - Tel.: + 39 – 0426-59499/59415 Fax: + 39 – 0426-509060

Nome / Name/ Name: **PROFITTEROL BIANCO**

Codice/ Code/Kodex: **030 – EAN 8012063000301 – ITF-14 08012063000301**

Categoria alimentare/ Alimentary category/ N hrende Kategorie: **Prodotto dolciario surgelato/ Frozen pastry product/ Tiefgefroren Geb ckprodukt**

Descrizione/ Description/ Beschreibung: Delicati 30 bign  ripieni di panna al cacao, avvolti da una morbida crema al cioccolato bianco/ 30 delicate cream puffs filled with whipped chocolate cream, enveloped in a soft white chocolate custard/ 30 zarte, mit Kakaosahne, gef llte Windbeutel, die in weiche wei e Schokoladecreme eingetaucht sind.

**Ingredienti:** Acqua – Sciroppo di glucosio – Latte intero UHT – Zucchero – Grassi vegetali idrogenati (cocco) – Uova pastorizzate – Farina di frumento – Latte condensato zuccherato – Amido modificato di patata – Margarina vegetale (Grassi ed oli vegetali raffinati (palma, soia) – Grassi vegetali idrogenati (cocco) – Acqua – Sale – Emulsionante: E471 – Aromi) – Cacao magro 10/12 – Cioccolato scaglie (Zucchero – Pasta cacao – Burro di cacao – Emulsionante: E322 (Lecitine di soia) – Aromi) – Siero di latte in polvere – Oli vegetali (colza) – Sorbitolo – Emulsionanti: E472b, E322 (Lecitine di soia), E472e, E471 – Latte magro in polvere – Sale – Caseinato di sodio – Proteine del latte in polvere – Agenti lievitanti: E503, E450, E500ii – Addensanti: E460i, E401 – Aromi – Latte in polvere – Glucosio – Correttori di acidit : E330, E340ii, E331iii – Stabilizzante: E466 – Colorante: E160a.

**Ingredients:** Water – Glucose syrup – Whole UHT milk – Sugar – Hydrogenated vegetable fats (coconut) – Pasteurised eggs – Wheat flour – Concentrated sugared milk – Modified potato starch – Vegetable margarine ((Refined vegetable fats and oils (palm, soy) – Hydrogenated vegetable fats (coconut) – Water – Salt – Emulsifier: E471 – Flavours) – Low fat cocoa 10/12 – Flakes chocolate (Sugar – Cocoa paste – Cocoa butter – Emulsifier: E322 (Soy lecithins) – Flavours) – Milk serum powder – Vegetable oils (colza) – Sorbitol – Emulsifiers: E472b, E322 (Soy lecithins), E472e, E471 – Skimmed milk powder – Salt – Sodium caseinate – Milk protein s powder – Raising agents: E503, E450, E500ii – Thickeners: E460i, E401 – Flavours – Milk powder – Glucose – Acidity correctors: E330, E340ii, E331iii – Stabiliser: E466 – Colour: E160a.

**Zutaten:** Wasser – Glukosesirup – Haltbarvollmilch – Zucker – Geh rtete pflanzliche Fette (Kokosnu ) – Pasteurisierte Eier – Weizenmehl – Gezuckerte Kondesmilch – Modifizierte Kartoffelst rke – Pflanzenmargarine (Raffinierte pflanzliche Fette und  le (Palme, Soj) – Geh rtete pflanzliche Fette (Kokosnu ) – Wasser – Salz – Emulgatoren: E471 – Aroma) – Magerkakao 10/12 – Bl ttert Schokolade ab (Zucker – Kakaopaste – Kakaobutter – Emulgatoren: E322 (Soj lecithin) – Aroma) – Milchserumpulver – pflanzliche  le (Rapses) – Sorbit – Emulgatoren: E472b, E322 (Soj lecithin), E472e, E471 – Magermilchpulver – Salz – Natriumkaseinat – Milchproteinpulver – Backtriembittel: E503, E450, E500ii – Verdickungsmittel: E460i, E401 – Aroma – Milchpulver – Glukose – S ureregulator: E330, E340ii, E331iii – Stabilisatoren: E466 – Farbstoffe: E160a.

Peso netto/ Net weight/ Nettogewicht: **1300 g**

Conservazione/Conservation/ Erhaltung: **- 18  C**

T.M.C./Shelf Life/ Lagerbest ndigkeit: **18 mesi/ 18 months/ 18 Monaten**

Scatola/ Box/ Schachtel: **38.5x20x13.5 cm**

<i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Average nutritional values for 100 g of product/ Durchschnittliche N�hrwerte pro 100 g</i>	
GRASSI / FAT	12.5
PROTEINE / PROT.	2.7
CARBOIDRATI/CARB.	36.6
ALCOOL	0
KCAL	269
KJOULE	1124

**Scheda tecnica prodotto/Product description/ Technische Karte**

<i>Valori standard microbiologici nel prodotto finito/ Microbiological standard values in finished product/ Mikrobiologische Standardwerte im Fertigprodukt</i>	
Microorganismi / Micro – organism	Valore standard / Values
Conta totale microrganismi mesofili / Mesofilie total plate count	<10000 UFC / g
Coliformi / Coliforms	< 100 UFC / g
E. coli / E.coli	assente
S. aureus / S.aureus	< 10 UFC / g
Salmonella / Salmonella	assente / 25 g
L. monocytogenes / L. monocytogenes	assente / 25 g

Allergene	SI	NO	Ingrediente che lo contiene	Ingrediente da contaminazione indiretta
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	x		Farina di frumento	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		
Uova e prodotti a base di uova	x		Uova pastorizzate	
Pesci e prodotti a base di pesce		x		
Arachidi e prodotti a base di arachide		x		
Soia e prodotti a base di soia	x		Lecitine di soia	
Latte e prodotti a base di latte o contenenti lattosio	x		Latte intero, proteine del latte, siero di latte, latte in polvere	
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio		x		
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x		
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg		x		
Sedano e prodotti a base di sedano		x		
Senape e prodotti a base di senape		x		
Lupino e prodotti a base di lupino		x		
Molluschi e prodotti a base di mollusco		x		

	OGM (presenza dichiarata)	Ingrediente a rischio (< 0,9%)	Assenza
Mais			x
Soia		x	
Colza		x	

**Come si consuma:** lasciare a temperatura ambiente per 2-3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 1-2 giorni in frigorifero. Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. N.B. Il prodotto non deve essere risurgelato.

**Serving Instruction:** let the product de-frost either out of the freezer at room temperature for 2-3 hours before serving or in the refrigerator overnight (minimum 8 hours). User with a short time (2-3 hours) if not refrigerated. Or within 48 hours if kept chilled in the refrigerator. Do not re-freeze after de-frosting.

**Aufbewahren:** Verbrauch 2-3 stunden lang bei Raumtemperatur lassen. Das aufgetaute Produkt kann 1-2 tage lang im Kühlschrank aufbewahrt werden. Das aufgetaute Produkt nicht langer als 12 stunden bei Raumtemperatur Aufbewahren. Wichtig: die Bereits Aufgetaute ware darf nicht Wieder Tiefgefroren Werden!

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.