

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 18/07/2019	N° pagina/ Page number 1/3
		Data Revisione/ Date of revision 11/11/2025	N° Revisione/ Revision N° 09
Cod. Int. Prodotto/ Product code PL0001/57549	Denominazione prodotto/Product name PLUMCAKE CAROTE E NOCI/ CARROT AND WALNUT PLUM CAKE	Numero/Number EAN13 8014240602261	

DESCRIZIONE PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION: Prodotto dolciario da forno cotto e congelato. Muffin Plum cake con purea di carota e noci/ Frozen baked confectionery product. Plum cake with carrot puree and walnuts				
GUSTO/TASTE: Caratteristico del plum cake con sapore di carota e noci/ typical of plum cake with carrot and walnut taste	COLORE/COLOR: marrone del plum cake cotto / brown of cooked plum cake	CONSISTENZA/TEXTURE: Tipica soffice del plum cake / typical softness of muffin	ASPETTO/ASPECT: Plum cake da banco/ typical plum cake bench	
COMPOSIZIONE/COMPOSITION (ordine decrescente/decreasing order): Ingredienti: muffin mix (zucchero, farina di FRUMENTO, UOVO intero in polvere, amido modificato di mais, olio vegetale [colza], agenti lievitanti: E450i-bicarbonato di potassio, emulsionante: E471, LATTE scremato in polvere, glutine di FRUMENTO, sale, aromi naturali); acqua; olio di semi di girasole, purea di carote (9,2%) (carote, antiossidante: acido ascorbico). Decorazione: NOCI (2,8%). Può contenere SOIA, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, PISTACCHIO, MANDORLA), *potrebbe contenere frammenti di guscio di frutta secca. Ingredients: muffin mix (sugar, WHEAT flour, whole EGG powder, modified corn starch, vegetable oil [rapeseed], raising agents: E450i-potassium bicarbonate, emulsifier: E471, skimmed MILK powder, WHEAT gluten, salt, flavorings natural); water; sunflower oil, carrot puree (9.2%) (carrot, antioxidant: ascorbic acid). Decoration: NUTS (2.8%). May contain SOY, SESAME, NUTS (HAZELNUTS, PISTACHIO, ALMOND), MUSTARD. *It may contain fragments of nuts				
PESO UNITARIO/UNIT WEIGHT: 1000 g (±10%)				
SICUREZZA ALIMENTARE - sistema HACCP, comprendente anche/ FOOD SAFETY – HACCP SYSTEM and: • Piano di "Manutenzione Igienica" applicato/"Hygienical Maintenance" plan • Piano di "Pest Control" applicato/"Pest Control" plan • Politica "Vetri e plastiche dure" applicata/Application of "Glass and plastic" politic • Politica "Allergeni" applicata/Application of "Allergen" politic • Politica "NO OGM" applicata/Application of "NON-OGM" politic • Residuo metalli pesanti e micotossine, inferiori a Reg CE 466/2001 e successivi aggiornamenti/Residual heavy metals and mycotoxins, less than Reg. CE 466/2001 and subsequent updates • Residuo pesticidi pesanti, inferiori a Reg CE 97/41, 99/71, 99/65 e successivi aggiornamenti/Heavy pesticide residue, lower than Reg CE 97/41, 99/71, 99/65 and subsequent updates				
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI per 100 g – (Contenuto energetico)/ CHEMICAL-PHYSICAL AND NUTRITIONAL CHARACTERISTICS for 100 g (Energy content):				
• Kcal/Kcal • Kjoule/Kjoule • grassi/fat • di cui acidi grassi saturi/of which saturated • proteine/protein • carboidrati/carbohydrates • di cui zuccheri/of which sugars • fibre/fiber • sale/salt			380 1589 21,5 g 3,5 g 5,3 g 41 g 22,9 g 1,3 g 0,52 g	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI/MICROBIOLOGICAL PARAMETERS: • Conta batterica totale (ufc/g) /Total bacterial count (cfu/g): ≤ 10⁶ • E. coli β-glucuronidasi positivo (ufc/g) / E. coli (cfu/g): ≤ 10² • Muffe (ufc/g)/ moulds (cfu/g): ≤ 10³ • Bacillus cereus (ufc/g) / Bacillus cereus (cfu/g) ≤ 10² • Stafilococco coagulasi positiva (ufc/g)/ Coagulase positive staphylococcus (cfu/g): ≤ 10² • Salmonella (ufc/g) / Salmonella (cfu/g): assente in/absent in 25 g • L. monocytogenes (ufc/g)/L.monocytogenes(cfu/g): assente in/absent in 25 g				
CONFEZIONAMENTO/PACKAGING: Il prodotto viene confezionato in scatola di cartone per alimenti, conforme alle norme attualmente vigenti in Italia con particolare e non esclusivo riferimento al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti. Le confezioni e pallet sono così composti:				

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 18/07/2019	N° pagina/ Page number 1/3
		Data Revisione/ Date of revision 11/11/2025	N° Revisione/ Revision N° 09
Cod. Int. Prodotto/ Product code PL0001/57549	Denominazione prodotto/Product name PLUMCAKE CAROTE E NOCI/ CARROT AND WALNUT PLUM CAKE	Numero/Number EAN13 8014240602261	

The product is packaged in a cardboard box for foodstuffs, in compliance with the current regulations in Italy and with exclusive reference to the D.M. 21.03.73 and subsequent updates. The packages and pallet are made up as follows:

peso netto unità di vendita/ sales unit net weight	2.000 Kg (ottenuto dal peso di 2 pz/obtained from the weight of 2 pcs)
peso lordo unità di vendita/ sales unit gross weight:	2.200 Kg
dimensioni unità di vendita/ sales unit size (cm):	31x27x13,5
numero di scatole per singolo pallet/ pack number per pallet	121
numero di scatole per singolo strato/ pack number per single layer	11
numero di strati per pallet/ layer number per pallet	11
dimensioni del pallet utilizzato/ pallet size	800 x 1200 mm

CONSERVAZIONE E DURATA/STORAGE AND SHELF LIFE:

Il prodotto, conservato a temperatura - 18°C nella confezione originale ben sigillata ed al riparo dall'umidità, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per un anno a partire dalla data di produzione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro e non oltre 7 giorni a temperatura ambiente.

The product, stored at a temperature of - 18 °C in its original well-sealed packaging and protected from moisture, maintains its characteristics for one year from the date of production. Once thawed, the product must not be frozen again and must be consumed no later than 7 days at room temperature.

ISTRUZIONI D'USO/INSTRUCTION FOR USE:

Scongela il prodotto a temperatura refrigerata (0/+4°C) per circa 7-8 ore.

Thaw the product at chilled temperature (0/+4°C) for about 7-8 hours.

DICHIARAZIONE OGM/NON-GMO DECLARATION:

Il prodotto è stato ottenuto senza l'utilizzo di ingredienti prodotti e/o contenenti e/o con l'ausilio di organismi geneticamente modificati e non è soggetto ad etichettatura, in riferimento ai Regolamenti comunitari N. 1829/2003 e N. 1830/2003 relativi all'etichettatura e tracciabilità degli OGM.

We endeavour very much to meet the request of our customers for products free from genetically modified organisms (GMO). Product must comply with the rules of the following regulations: EU: Regulation (EG) no. 1829/2003 on genetically modified food and feed; EU: Regulation (EG) no. 1830/2003 concerning the traceability and labelling of GMO and the traceability of food and feed products produced from GMO.

ALLERGENI NELL'AZIENDA/FOOD ALLERGENS USED

Arachidi/ Peanuts	Assente/ Absent	Uova/Egg	Presente/ Present	Sedano/ Celery	Assente/ Absent	Latte e derivati/Milk and products thereof	Presente/ Present
Frutta a guscio/ Nuts	Presente/ Present	Soia e derivati/ Soy and product thereof	Presente/ Present	Crostacei/ Crustaceans	Assente/ Absent	Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and product thereof	Presente/ Present
Cereali contenenti glutine e derivati/ Cereals containing gluten and products thereof	Presente/ Present	Pesce e derivati/ Fish and product thereof	Assente/ Absent	Anidride solforosa/ Sulfur dioxide	Assente/ Absent	Senape e derivati/ Mustard and product thereof	Presente/ Present
Lupini/ Lupins	Assente/ Absent	Molluschi/ Molluscs	Assente/ Absent				
Rev. N° 08 del 19/10/2023		APPROVAZIONE RRS					