



ERIKA EIS Srl - via Don Guetti
16 - 38075 Fiavé (TN)

TORTA TIPO SACHER (Sachertorte)

cod. PF: 71902-72002-72102-72302-
72702-76006-767-766

Pagina 1 di 3

Rev. 04 del 31/03/17

1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato

2 DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta tipo Sacher (Sachertorte)

3 STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Erika Eis S.r.l., via Don Guetti 16, 38075 Fiavé (TN) - BOLLO CEE: IT 42 025 CE

4 PESO DICHIARATO

1800 g

5 DIMENSIONI MEDIE E PORZIONI DICHIARATE

Diametro: 28 cm

Altezza media al bordo: 5 cm

Porzioni dichiarate: 16

6 INGREDIENTI

Passata di albicocche (29%)(purea di albicocca 45 %, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, addensante: pectina, alginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico, citrato di sodio, calcio citrato; conservante: sorbato di potassio; aromi), UOVA, farina di FRUMENTO, zucchero, acqua, copertura al cacao (9%)(grasso vegetale (palma, girasole, colza in proporzione variabile), zucchero, cacao magro in polvere 16%, NOCCIOLE, LATTE magro in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA), amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, cacao in polvere, NOCCIOLE, grassi vegetali (palma e girasole in proporzione variabile), alcool, emulsionanti: esteri lattici ed esteri acetici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA, agenti lievitanti: carbonato di sodio, difosfato di sodio, LATTE scremato in polvere, correttore di acidità: carbonato di potassio, acidificante: acido citrico, coloranti: beta carotene; sale, aromi.

7 T.M.C. (MODALITÀ INDICATA IN ETICHETTA)/SHELF LIFE:

Modalità di indicazione del TMC sulla confezione: stampato sull'etichetta presente sulla confezione.

Shelf life: 12 mesi dalla data di produzione

Temperatura di stoccaggio: inferiore -18°C

8 ISTRUZIONI PER L'USO

ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE: conservare a temperatura inferiore a - 18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

ISTRUZIONI PER LA RIATTIVAZIONE: scongelare il prodotto a 0/+ 4 °C per circa 8 ore. Non scongelare in forno tradizionale né in forno a microonde.

ISTRUZIONI PER L'USO: il prodotto scongelato va conservato a temperatura di 0/+ 4 °C, dove si conserva per circa 2 giorni.

9 LOTTO

Descrizione del codice: termine minimo di conservazione definito da giorno, mese e anno



ERIKA EIS Srl - via Don Guetti
16 - 38075 Fiavé (TN)

TORTA TIPO SACHER (Sachertorte)

cod. PF: 71902-72002-72102-72302-
72702-76006-767-766

Pagina 2 di 3

Rev. 04 del 31/03/17

10 IMBALLAGGIO PRIMARIO

Cod 71902-72002-72702: Scatola in cartone ondulato idoneo al contatto alimentare (*dimensioni in cm: 30*31*11h*);

Cod 72102: Cupola con base in polistirene (diametro interno: 29,5 cm) e coperchio in polistirene biorientato (altezza: 10 cm). Gli imballi sono idonei al contatto alimentare.

Tipo di atmosfera: standard

11 IMBALLAGGIO SECONDARIO E BANCALIZZAZIONE

→ Cod. 71902-72002-72702

Cartoni per strato : 8
Numero strati : 10
Cartoni per bancale : 80
Unità per bancale : 80

→ Cod. 72102 (CUPOLA PLASTICA)

Cartone da 4 torte (dimensioni in cm: 35x69x24h)

Cartoni per strato : 3
Numero strati : 7
Cartoni per : 21
bancale
Unità per bancale : 84

12 CODICE EAN13

- 8-013959-72002-0 (per il codice 72002)
- 8-013959-72702-9 (per il codice 72702)
- 8-013959-71902-4 (per il codice 71902)
- 8-013959-72102-7 (per il codice 72102)

13 INDICAZIONI PER ALLERGICI

A - Caratteristiche chimiche

ALLERGENI:

| | Presenza/Assenza (+/-) | CC* |
|--|------------------------|-----|
| Cereali contenenti glutine e derivati | + | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | - | - |
| Uova e prodotti a base di uova | + | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | - | - |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | - | - |
| Soia e prodotti a base di soia | + | |
| Latte e prodotti a base di latte | + | |
| Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio | + (nocciole) | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | - | - |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | - | - |
| SO ₂ e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale | - | - |
| Lupino e prodotti a base di lupino | - | - |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | - | - |

*Possibilità di contaminazione crociata

B - OGM: il prodotto non contiene OGM e/o prodotti derivati e, pertanto, risulta conforme ai requisiti di tracciabilità ed etichettatura previsti dai regolamenti 2003/1829/CE e 2003/1830/CE.



ERIKA EIS Srl - via Don Guetti
16 - 38075 Fiavé (TN)

TORTA TIPO SACHER (Sachertorte)

cod. PF: 71902-72002-72102-72302-
72702-76006-767-766

Pagina 3 di 3

Rev. 04 del 31/03/17

C-Valori nutrizionali medi da utilizzarsi per l'etichetta nutrizionale (dati medi riferiti a 100 g di prodotto)

| | g/100 g prodotto |
|-----------------------------------|-------------------------|
| Valore energetico | 283 kJ / 1190 kcal |
| Grassi | 8.9 g |
| Di cui Acidi Grassi Saturi | 3.6.g |
| Carboidrati | 46 g |
| di cui Zuccheri | 32 g |
| Proteine | 4.6 g |
| Sale (g sodio x 2.5) | 0.1 g |

I dati nutrizionali sono stati ottenuti dal calcolo in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime.

D - Descrizione delle caratteristiche organolettiche

Aspetto tipico della torta con strato superficiale di glassa al cacao che ricopre tutta la torta.
All'interno sono presenti due strati di passata di albicocca.

Colore marrone scuro tipico del prodotto

Odore tipico del prodotto con note intense di cioccolato

Consistenza soffice

Sapore caratteristico del prodotto, leggermente alcolico.

Confezioni danneggiate: < 0,5 %

14 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| <u>Parametri microbiologici</u> | <u>Limiti</u> | <u>U.M.</u> |
|---------------------------------|-----------------|-------------|
| Conta delle colonie a 30 °C: | 20.000 | UFC/g |
| Enterobatteri: | 100 | UFC/g |
| Stafilococchi aurei: | 50 | UFC/g |
| Listeria monocytogenes: | assenza in 25 g | |
| Salmonella spp: | assenza in 25 g | |

Documento generato da computer, che non necessita di firma per approvazione.
Questa revisione annulla e sostituisce la precedente.