1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato

2 DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta Nocciola (Nüsstorte)

3 STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Erika Eis S.r.l., via Don Guetti 16, 38075 Fiavè (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: 6 cm
Porzioni dichiarate: 16

6 INGREDIENTI

Acqua, UOVA, grassi vegetali (colza, girasole, mais, SOIA e palmisti in proporzioni variabili), zucchero, farina di FRUMENTO, NOCCIOLE (8%), amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, alcool, LATTE scremato in polvere, cacao magro in polvere, MANDORLE di albicocche, gelatina, cannella (0,2 %), amido modificato, agenti lievitanti: carbonato di sodio, fosfato di sodio, stabilizzanti: sorbitolo, idrossipropilcellulosa, caseinato di sodio (LATTE), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA, esteri lattici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi, coloranti: beta carotene, annatto, caramello. Può contenere tracce di ARACHIDI.

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

10 IMBALLAGGIO PRIMARIO

Cod 71903-72003-72703: Scatola in cartone ondulato idoneo al contatto alimentare *(dimensioni in cm: 30*31*11h);*
Cod 72103: 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. 71903-72003-72703
Cartoni per strato : 8
Numero strati : 10
Cartoni per bancale : 80
Unità per bancale : 80

➔ Cod. 72103 (CUPOLA PLASTICA)
Cartone da 4 torte (dimensioni in cm: 35x69x24h)
Cartoni per strato : 3
Numero strati : 7
Cartoni per bancale : 21
Unità per bancale : 84

12 CODICE EAN13

➔ 8-013959-72003-7 (per il codice 72003)
➔ 8-013959-72703-6 (per il codice 72703)
➔ 8-013959-71903-1 (per il codice 71903)
➔ 8-013959-72103-4 (per il codice 72103)

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, mandorle)**	
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.

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

	g/100 g prodotto
Valore energetico	280 kJ / 1170 kcal
Grassi	16 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	9 g
Carboidrati	29 g
di cui Zuccheri	17 g
Proteine	5 g
Sale (g sodio x 2.5)	0 g

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

D - Descrizione delle caratteristiche organolettiche

Aspetto la torta è a base pan di Spagna. È ricoperta con panna e decorata con nocciole intere e granella. Il bordo è ricoperto di granella di nocciole. All'interno sono presenti due strati di crema di cui uno a base nocciola.

Colore tipico del prodotto

Odore tipico del prodotto

Consistenza soffice

Sapore caratteristico del prodotto, con sapore di nocciola.

Confezioni danneggiate: < 0,5 %

14 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri microbiologici	Limiti	U.M.
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.