



1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato

2 DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta al formaggio (Käsetorte)

3 STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Erika Eis S.r.l., via Don Guetti 16, 38075 Fiaavé (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

Quark (26 %)(LATTE scremato, fermenti lattici, caglio), UOVA, zucchero, LATTE scremato, grassi vegetali idrogenati (colza, girasole, mais, SOIA, palmisti in proporzione variabile), farina di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, gelatina, sciroppo di glucosio, succo di limone, agenti lievitanti: carbonato di sodio, fosfato di sodio, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri acetici, lattici e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA, stabilizzanti: sorbitolo, idrossipropilcellulosa; caseinato di sodio (LATTE), sale, aromi, coloranti: annatto. Può contenere tracce di NOCCIOLE e 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 10 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 71906-72006-72706: Scatola in cartone ondulato idoneo al contatto alimentare (*dimensioni in cm: 30*31*11h*);

Cod 72106: 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.



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

TORTA AL FORMAGGIO QUARK (Käsetorte)

cod. PF: 71906-72006-72106-72306-72706

Cod. 72306-76006:

Tipo di atmosfera: standard

11 IMBALLAGGIO SECONDARIO E BANCALIZZAZIONE

→ Cod. 71906-72006-72706

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

→ Cod. 72106

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

- 8-013959-72006-8 (per il codice 72006)
- 8-013959-72706-7 (per il codice 72706)
- 8-013959-71906-2 (per il codice 71906)
- 8-013959-72106-5 (per il codice 72106)

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.


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

	g/100 g prodotto
Valore energetico	197 kJ / 827 kcal
Grassi	7 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	5.7 g
Carboidrati	27 g
di cui Zuccheri	19 g
Proteine	6.4 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 Torta con due strati sottili di pan di spagna. In centro è presente uno spesso strato di crema a base di quark.

Colore tipico del prodotto

Odore tipico del prodotto

Consistenza soffice

Sapore caratteristico del prodotto, con delicato sapore di quark.

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.