



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

TORTA GRANO SARACENO (Buchweizentorte)

cod. PF: 730-73001

Pagina 1 di 3

Rev. 03 del 31/03/17

1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato

2 DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta Grano Saraceno (Buchweizentorte)

3 STABILIMENTO DI PRODUZIONE

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

4 PESO DICHIARATO

1600 g

5 DIMENSIONI MEDIE E PORZIONI DICHIARATE

Diametro: 28 cm

Altezza media al bordo: 5 cm

Porzioni dichiarate: 14

6 INGREDIENTI

UOVA, passata di albicocca (19 %)(albicocche 45 %, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, addensante: pectina, correttori di acidità: acido citrico, citrato di sodio, citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; aromi), confettura di mirtillo (15 %)(mirtilli rossi 55 %, zucchero, gelificante: pectina, acidificante: acido citrico), zucchero, NOCCIOLE, farina di grano saraceno (9 %), farina di FRUMENTO, grassi vegetali (palma e girasole in proporzione variabile), sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA, stabilizzante: sorbitolo, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; amido di FRUMENTO, 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 LOTTO

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

9 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.

10 IMBALLAGGIO PRIMARIO

Cod 730: Scatola in cartone ondulato idoneo al contatto alimentare (*dimensioni in cm: 30*31*11h*);

Cod 73001: 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. 730

Cartoni per strato : 8

Numero strati : 12



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

TORTA GRANO SARACENO (Buchweizentorte)

cod. PF: 730-73001

Pagina 2 di 3

Rev. 03 del 31/03/17

Cartoni per bancale : 96
Unità per bancale : 96

➔ Cod. 73001

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

➔ 8-013959-00730-5 (per il codice 730)

➔ 8-013959-73001-2 (per il codice 73001)

13 CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO FINITO (VALIDE PER TUTTA LA VITA COMMERCIALE DEL PRODOTTO):

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 GRANO SARACENO (Buchweizentorte)

cod. PF: 730-73001

Pagina 3 di 3

Rev. 03 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	326 kJ / 1368 kcal
Grassi	14 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	3.3 g
Carboidrati	44 g
di cui Zuccheri	31 g
Proteine	6 g
Sale (g sodio x 2.5)	0.2 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. All'interno è presente uno strato di passata di mirtillo rosso e di albicocca

Colore marrone scuro tipico del prodotto

Odore tipico del prodotto

Consistenza soffice

Sapore caratteristico del prodotto.

Sapore tipico del prodotto, con note di fritto

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:		UFC/g
Salmonella spp:	assenza in 25 g	
	assenza in 25 g	

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