



## **1 DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Prodotto dolciario da forno congelato

## **2 DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Torta MIX (mix di 4 quarti di 4 referenze diverse)

## **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: 10 cm

Porzioni dichiarate: 16

## **6 INGREDIENTI**

**TORTA SACHER** 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.

**TORTA FORMAGGIO:** 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.

**TORTA FORESTA NERA:** Acqua, UOVA, zucchero, grassi vegetali idrogenati (colza, girasole, mais, SOIA e palmisti in proporzione variabile), amarene candite (10 %)(ciliegie, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico, colorante: antociani, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA (come residuo), aromi), cioccolato surrogato (9,5 %)(zucchero, grassi vegetali idrogenati (palmisto), cacao magro in polvere, emulsionanti: lecitina di SOIA, sciroppo di glucosio, aromi), farina di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, cioccolato per decorazione (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, burro anidro, emulsionante: lecitina di SOIA, vaniglia), cacao in polvere, gelatina, amido modificato, alcool, LATTE scremato in polvere, stabilizzanti: sorbitolo, idrossipropilcellulosa, caseinato di sodio (LATTE), olio di cocco, emulsionanti: esteri acetici, diacetiltartarici e lattici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA, agenti lievitanti: difosfato di sodio, carbonato di sodio; sale, aromi, colorante: annatto. Può contenere tracce di NOCCIOLE.

**TORTA NOCCIOLA:** 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: 18 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 722: Scatola in cartone ondulato idoneo al contatto alimentare (*dimensioni in cm: 30\*31\*6,5h*);

Cod 72201: 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. 722

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

→ Cod. 72201

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- 00722-0 (per il codice 722)

→ 8-013959- 72201-7 (per il codice 72201)

## 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 <sub>2</sub> e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> 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			
	FORESTA NERA	TIPO SACHER	FORMAGGIO	NOCCIOLA
<b>Valore energetico</b>	281 kJ / 1176 kcal	283 kJ / 1190 kcal	197 kJ / 827 kcal	280 kJ / 1170 kcal
<b>Grassi</b>	14 g	8.9 g	7 g	16 g
<b>Di cui Acidi Grassi Saturi</b>	12 g	3.6 g	5.7 g	9 g
<b>Carboidrati</b>	35 g	46 g	27 g	29 g
<b>di cui Zuccheri</b>	24 g	32 g	19 g	17 g
<b>Proteine</b>	3.7 g	4.6 g	6.4 g	5 g
<b>Sale (g sodio x 2.5)</b>	0 g	0.1 g	0.1 g	0 g

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

**D - Descrizione delle caratteristiche organolettiche**

	FORESTA NERA	TIPO SACHER	FORMAGGIO	NOCCIOLA
<b>ASPETTO</b>	la torta è ricoperta con panna e decorata con scaglette di cioccolato ed amarene. All'interno sono presenti due strati di panna, di cui quello inferiore con amarene.	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.	Torta con due strati sottili di pan di Spagna. In centro è presente uno spesso strato di crema a base di quark.	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.
<b>COLORE</b>	tipico del prodotto	marrone scuro tipico del prodotto	tipico del prodotto	tipico del prodotto
<b>ODORE</b>	tipico del prodotto	tipico del prodotto con note intense di cioccolato	tipico del prodotto	tipico del prodotto
<b>CONSISTENZA</b>	soffice	soffice	soffice	soffice
<b>SAPORE</b>	caratteristico del prodotto, leggermente alcolico con note di amarena.	caratteristico del prodotto, leggermente alcolico.	caratteristico del prodotto, con delicato sapore di quark.	caratteristico del prodotto, con sapore di nocciola.

Confezioni danneggiate: < 0,5 %



#### 14 **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>Parametri microbiologici</b>	<b>Limiti</b>	<b>U.M.</b>
Conta delle colonie a 30 °C:	20.000	UFC/g
Enterobacteriaceae:	100	UFC/g
Stafilococchi aurei:	50	UFC/g
Listeria monocytogenes:	assenza in 25 g	UFC/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.