



1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario da forno congelato

2 DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta Linzer (Linzertorte)

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

1600 g

5 DIMENSIONI MEDIE E PORZIONI DICHIARATE

Diametro: 28 cm
Altezza media: 4,5 cm
Porzioni dichiarate: 14

6 INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, UOVA, zucchero, grassi vegetali (colza, girasole, mais, SOIA e palmisti in proporzione variabile), passata di albicocche (14,5 %)(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), NOCCIOLE, confettura di mirtillo (10 %)(mirtilli rossi 55 %, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico), amido di FRUMENTO, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, cannella, chiodi di garofano, alcool, 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: 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 6 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 741: Scatola in cartone ondulato idoneo al contatto alimentare (*dimensioni in cm: 30*31*6,5h*);
Cod 74101: 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. 741

Cartoni per strato	:	8
Numero strati	:	12
Cartoni per bancale	:	96
Unità per bancale	:	96

→ Cod. 74101

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

→ 8-013959-00741-1 (per il codice 741)

→ 8-013959-74101-8 (per il codice 74101)

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.

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

	g/100 g prodotto
Valore energetico	385 kJ / 1610 kcal
Grassi	22 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	7.9 g
Carboidrati	41 g
di cui Zuccheri	25 g
Proteine	5.8 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 crostata con strato superficiale di passata di frutta e decorazioni superficiali eseguite con incroci di strisce di pasta
Colore	marrone tipico del prodotto
Odore	tipico del prodotto con note di cannella
Consistenza	friabile
Sapore	caratteristico con note di cannella
Confezioni danneggiate: < 0,5 %	

14 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri microbiologici	Limiti	U.M.
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.