



ERIKA EIS Srl - Via Degasperì, 12/A
38075 - Fivè (TN)

Cod.: 75402

Rev. 01 del 06/09/2019

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato. Pan di Spagna con cacao e nocciole, farcito con passata di albicocca e ricoperto con glassa al cacao

2. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Trancio tipo Sacher

3. STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Erika Eis S.r.l., via Degasperì 12/A, 38075 Fivè (TN)

4. DIMENSIONI MEDIE, PESO E PORZIONI DICHIARATI

Lunghezza: 30 cm
Larghezza: 11 cm
Altezza: 6 cm
Peso: 700 g
Porzioni: 12 prz

5. INGREDIENTI

Passata di albicocche (29%)(purea di albicocca 45 %, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, addensante: E440, correttori di acidità: E330, E331, E333; conservante: E202; aromi), UOVA, farina di FRUMENTO, zucchero, acqua, copertura al cacao (8%)(grasso vegetale (palma, girasole, palmisto in proporzione variabile), zucchero, cacao magro in polvere 23%, NOCCIOLE, grasso vegetale idrogenato (palma, girasole, cartamo, colza, semi di cotone in proporzioni variabili), destrosio, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA), amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, cacao in polvere, NOCCIOLE, grassi vegetali (palma, girasole), alcool, emulsionanti: E471, lecitina di SOIA, agenti lievitanti: E500, E541, LATTE scremato in polvere, correttore di acidità: E501, acidificante: E330, colorante: E160a, aromi.

6. 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: < - 18°C

7. ISTRUZIONI PER L'USO

Conservazione: Conservare a temperatura < - 18°C.
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Riattivazione: Scongela il prodotto a 0/+ 4 °C per circa 8 ore. Non scongelare in forno tradizionale né in forno a microonde.
Uso: Il prodotto scongelato va conservato a temperatura di 0/+ 4 °C, dove si conserva per circa 48 ore dal completo scongelamento.

8. LOTTO

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

9. IMBALLAGGIO

Primario vassoio in cartone idoneo al contatto alimentare (dimensioni in cm: 32*14)
Secondario scatola in cartone ondulato (dimensioni in cm: 34,8*15,8*9h) idoneo al contatto alimentare
Cartoni per strato 8
Numero strati 17
Cartoni per bancale 136
Unità per bancale 136

10. CODICE EAN

8-013959-75402-5

11. ALLERGENI

	Presenza/Assenza (+/-)	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	+	



ERIKA EIS Srl - Via Degasperì, 12/A
38075 - Fivè (TN)

Cod.: 75402

Rev. 01 del 06/09/2019

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	-	-
SO2 e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	-	-
Lupino e prodotti a base di lupino	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-
*Possibilità di contaminazione crociata		

12. OGM

Il prodotto non contiene OGM e/o prodotti derivati e, pertanto, risulta conforme ai requisiti di tracciabilità ed etichettatura previsti dalla legislazione in vigore.

13. TABELLA NUTRIZIONALE PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

Valore Energetico (KJ / Kcal)	1190 kJ / 283 kcal
Grassi	8.9 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	3.6 g
Carboidrati	46 g
di cui Zuccheri	32 g
Proteine	4.6 g
Sale (g sodio x 2.5)	0.5 g

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

14. DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	tipico della prodotto con strato superficiale di crema al cacao che ricopre tutto il trancio All'interno è presente uno strato di passata di albicocca.
Colore	marrone scuro tipico del prodotto
Odore	tipico del prodotto con note intense di cioccolato
Consistenza	soffice
Sapore	caratteristico prodotto, leggermente alcolico.

15. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	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 25g	
Salmonella spp	assenza in 25g	

Appr. R&S
Giulia Degli Esposti

Appr. RGQ
Carlo Cazzolli

Appr. Direzione
Luciano Degli Esposti