



ERIKA EIS Srl - Via Don Guetti, 16
38075 - Fivè (TN)

TORTA LINZER

CODICE ARTICOLO: 741-74101

Rev. 03 del 14/02/2018

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato

2. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta Linzer (Linzertorte)

3. STABILIMENTO DI PRODUZIONE

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

4. DIMENSIONI MEDIE, PESO E PORZIONI DICHIARATI

Diametro: 28 cm
Altezza: 4,5 cm
Peso: 1600 g
Porzioni: 14 prz

5. INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, grassi vegetali (colza, girasole, mais, SOIA e palmisti in proporzione variabile), UOVA, zucchero, passata di albicocche (11 %)(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 (8 %)(mirtilli rossi 55 %, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico), amido di FRUMENTO, agenti lievitanti: difosfato di sodico, carbonato acido di sodio, cannella, chiodi di garofano, alcool, aromi. Può contenere LATTE.

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: Scongelare 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 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).
Secondario
Cartoni per strato 8
Numero strati 17
Cartoni per bancale 136
Unità per bancale 136

10. CODICE EAN

8-013959-00741-1 (per il codice 741)
8-013959-74101-8 (per il codice 74101)





ERIKA EIS Srl - Via Don Guetti, 16
38075 - Fivè (TN)

TORTA LINZER

CODICE ARTICOLO: 741-74101

Rev. 03 del 14/02/2018

11. 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

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)	1610 1210 kJ / 385 288 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

14. 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

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

