



TORTA GRANO SARACENO

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

CODICE ARTICOLO: 730-73001

Rev. 04 del 18/09/2017

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato. Torta di grano saraceno con confettura di albicocca e mirtillo

2. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta Grano Saraceno (Buchweizentorte)

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: 5 cm
Peso: 1600 g
Porzioni: 14 prz

5. 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. 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: 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 48 ore dal completo scongelamento.

8. LOTTO

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

9. IMBALLAGGIO

Primario Cod. 730: Scatola in cartone ondulato idoneo al contatto alimentare (dimensioni in cm: 30*31*6.5h)
Cod. 73001: 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

8-013959-00730-5 (per il codice 730)
8-013959-73001-2 (per il codice 73001)





TORTA GRANO SARACENO

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

CODICE ARTICOLO: 730-73001

Rev. 04 del 18/09/2017

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	-	-
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)	1368 kJ / 326 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

14. 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.

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

