



TORTA LAMPONE

Pagina 1 di 2

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

Cod.: 72015 - 72115

Rev. 00 del 29/10/2020

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pan di Spagna farcito con crema 20 % e lamponi 23 %

2. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta Lamponi (Himbeeretorte)

3. STABILIMENTO DI PRODUZIONE

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

4. DIMENSIONI MEDIE, PESO E PORZIONI DICHIARATI

Diametro: 28 cm
Altezza: 6 cm
Peso: 2200 g
Porzioni: 16 prz

5. INGREDIENTI

Lamponi (23%), crema reidratata (20 %)(acqua, zucchero, amido modificato, LATTE magro in polvere, grassi vegetali (cocco), LATTE intero in polvere, stabilizzante: alginato di sodio, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, aroma naturale, colorante: betacarotene), UOVA, zucchero, granella di NOCCIOLE (7,5%), farina di FRUMENTO, sciroppo di glucosio-fruttosio, polpa di albicocca, aromi, estratto vegetale (carota, zucca), amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio disidratato, gelificante: pectina, acidificante: acido citrico, conservante: acido sorbico, colorante: betacarotene, agenti lievitanti: carbonato di sodio, fosfato di sodio, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri acetici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri lattici mono- e digliceridi degli acidi grassi; proteine di 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. 72015: Scatola in cartone ondulato idoneo al contatto alimentare (dimensioni in cm: 30*31*11h)
Secondario	Cartoni per strato 8 Numero strati 13 Cartoni per bancale 104 Unità per bancale 104
Primario	Cod. 72115: Cupola con base in polistirene (diametro interno: 29,5 cm) e coperchio in polistirene biorientato (altezza: 10 cm). 4 cupole per cartone (dimensioni in cm: 35x69x24h)
Secondario	Cartoni per strato 3 Numero strati 7 Cartoni per bancale 21 Unità per bancale 84

10. CODICE EAN

8-013959-72015-0
8-013959-72115-7



TORTA LAMPONE

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

Cod.: 72015 - 72115

Rev. 00 del 29/10/2020

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)	671 kJ / 160 kcal
Grassi	5,7 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	4 g
Carboidrati	24 g
di cui Zuccheri	23 g
Proteine	4,6 g
Sale (g sodio x 2.5)	0,1 g

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

14. DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

Aspetto	La torta è a base pan di Spagna. È ricoperta con panna e abbondanti lamponi. Il bordo è ricoperto di granella di nocciole. All'interno sono presenti due strati di crema.
Colore	Tipico del prodotto;
Odore	Tipico del prodotto;
Consistenza	Soffice;
Sapore	Caratteristico del prodotto, con sapore di crema pasticcera e lamponi.

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