



## **1 DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Prodotto dolciario congelato

## **2 DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Torta Castagne (Kastanientorte)

## **3 STABILIMENTO DI PRODUZIONE**

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

## **4 PESO DICHIARATO**

1900 g

## **5 DIMENSIONI MEDIE E PORZIONI DICHIARATE**

Diametro: 28 cm

Altezza media al bordo: 6 cm

Porzioni dichiarate: 16

## **6 INGREDIENTI**

Acqua, UOVA, oli e grassi vegetali idrogenati (palmisti, colza, girasole, mais e SOIA in proporzione variabile), zucchero, scaglie di cioccolato (9%)(zucchero, grassi vegetali idrogenati (palmisti), cacao magro in polvere, emulsionanti: lecitina di SOIA (E322), sciroppo di glucosio, aromi), farina di FRUMENTO, pasta di marroni (2 %)( sciroppo di glucosio, zucchero, castagne (5%), cacao, aromi), sciroppo di glucosio, amido di FRUMENTO, NOCCIOLE, crema al cacao (grassi vegetali (palma, colza, girasole, palmisto), zucchero, cacao magro in polvere, NOCCIOLE, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA (E322)), cannella, cacao, proteine del LATTE, destrosio, alcool, LATTE magro in polvere, agenti lievitanti: carbonato di sodio (E500), fosfato acido di sodio (E541), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), esteri diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi (E472e), lecitina di soia (E322), esteri lattici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi (E472b), stabilizzanti: sorbitolo (E420ii), idrossipropilcellulosa (E463); coloranti: beta carotene (E160a), annatto (E160b), sale, 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: 12 mesi dalla data di produzione

Temperatura di stoccaggio: inferiore -18°C

## **8 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 8 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.

## **9 LOTTO**

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


**10 IMBALLAGGIO PRIMARIO**

Cod 72011: Scatola in cartone ondulato idoneo al contatto alimentare (*dimensioni in cm: 30\*31\*11h*);  
 Cod 72111: 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. 72011

Cartoni per strato : 8  
 Numero strati : 10  
 Cartoni per bancale : 80  
 Unità per bancale : 80

→ Cod. 72111

Cartone da 4 torte (dimensioni in cm: 35x69x24h)  
 Cartoni per strato : 3  
 Numero strati : 7  
 Cartoni per : 21  
 bancale  
 Unità per bancale : 84

**12 CODICE EAN13**

- 8-013959-72011-2 (per il codice 72011)
- 8-013959-72111-9 (per il codice 72111)
- 8-013959-72711-1 (per il codice 72711)

**13 CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE**
**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	<b>+ (nocciole)</b>	
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-
SO <sub>2</sub> e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> 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)**

	<b>g/100 g prodotto</b>
<b>Valore energetico</b>	284 kJ / 1185 kcal
<b>Grassi</b>	16 g
<b>Di cui Acidi Grassi Saturi</b>	13 g
<b>Carboidrati</b>	31 g
<b>di cui Zuccheri</b>	21 g
<b>Proteine</b>	3,9 g
<b>Sale (g sodio x 2.5)</b>	0,1 g

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

**14 DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto	la torta è a base pan di Spagna preparato con cannella. È ricoperta con crema a base panna e purea di marroni e decorazioni di cacao. Il bordo è ricoperto di scaglie di cioccolato. All'interno è farcita con crema a base panna e purea di marroni.
Colore	tipico del prodotto
Odore	tipico del prodotto
Consistenza	soffice
Sapore	caratteristico del prodotto, con sapore delicato di castagne.

Confezioni danneggiate: < 0,5 %

**15 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>Parametri microbiologici</b>	<b>Limiti</b>	<b>U.M.</b>
Conta delle colonie a 30 °C:	20.000	UFC/g
Enterobatteri:	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.