



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 Fiavé (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 | +(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**

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)

| | g/100 g prodotto |
|-----------------------------------|-------------------------|
| Valore energetico | 284 kJ / 1185 kcal |
| Grassi | 16 g |
| Di cui Acidi Grassi Saturi | 13 g |
| Carboidrati | 31 g |
| di cui Zuccheri | 21 g |
| Proteine | 3,9 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 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

| Parametri microbiologici | 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 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.