



TORTA AL FORMAGGIO QUARK (Käsetorte)

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

CODICE ARTICOLO: 71906-72006-
72106

Rev. 04 del 21/08/2018

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato

2. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta al formaggio (Käsetorte)

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: 1800 g
Porzioni: 16 prz

5. INGREDIENTI

Quark (26 %)(LATTE scremato, fermenti lattici, caglio), UOVA, zucchero, LATTE scremato, grassi vegetali idrogenati (colza, girasole, mais, SOIA, palmisti in proporzione variabile), farina di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, gelatina, sciroppo di glucosio, succo di limone, agenti lievitanti: carbonato di sodio, fosfato di sodio, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri acetici, lattici e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA, stabilizzanti: sorbitolo, idrossipropilcellulosa; caseinato di sodio (LATTE), sale, aromi, coloranti: annatto. Può contenere tracce di NOCCIOLE e ARACHIDI.

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: Scongelerare il prodotto a 0/+ 4 °C per circa 10 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 71906-72006: Scatola in cartone ondulato idoneo al contatto alimentare (*dimensioni in cm: 30*31*11h*);
Cod 72106: 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

Secondario	Cod. 71906-72006:	Cartoni per strato	8
		Numero strati	13
		Cartoni per bancale	104
		Unità per bancale	104
	Cod. 72106:	Cartone da 4 torte (dimensioni in cm: 35x69x24h)	
		Cartoni per strato	8
		Numero strati	13
		Cartoni per bancale	104
		Unità per bancale	104



TORTA AL FORMAGGIO QUARK (Käsetorte)

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

CODICE ARTICOLO: 71906-72006-
72106

Rev. 04 del 21/08/2018

10. CODICE EAN

8-013959-71906-2 (per il codice 71906)

8-013959-72006-8 (per il codice 72006)

8-013959-72106-5 (per il codice 72106)

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)	827 kJ / 197 kcal
Grassi	7.0 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	5.7 g
Carboidrati	27 g
di cui Zuccheri	19 g
Proteine	6.4 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	Torta con due strati sottili di pan di Spagna. In centro è presente uno spesso strato di crema a base di quark.
Colore	Marrone chiaro; tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Soffice;
Sapore	Caratteristico del prodotto, con delicato sapore di quark.

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