



TORTA TIPO SACHER

Pagina 1 di 2

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

Cod.: 71902-72002-72102

Rev. 06 del 10/09/2018

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato. Pan di Spagna con cacao e nocciole, farcito con passata di albicocca e ricoperto con glassa al cacao

2. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta tipo Sacher (Sachertorte)

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: 5 cm
Peso: 1800 g
Porzioni: 16 prz

5. INGREDIENTI

Passata di albicocche (29%)(purea di albicocca 45%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, addensante: pectina, alginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico, citrato di sodio, calcio citrato; conservante: sorbato di potassio; aromi), UOVA, farina di FRUMENTO, zucchero, acqua, copertura al cacao (9%)(grasso vegetale (palma, girasole, colza in proporzione variabile), zucchero, cacao magro in polvere 16%, NOCCIOLE, LATTE magro in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA), amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, cacao in polvere, NOCCIOLE, grassi vegetali (palma e girasole in proporzione variabile), alcool, emulsionanti: esteri lattici ed esteri acetici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA, agenti lievitanti: carbonato di sodio, difosfato di sodio, LATTE scremato in polvere, correttore di acidità: carbonato di potassio, acidificante: acido citrico, coloranti: beta carotene; sale, aromi.

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. 71902: 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. 72102: 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 |



TORTA TIPO SACHER

ERIKA EIS Srl - Via Degasperis, 12/A
38075 - Fivà (TN)

Cod.: 71902-72002-72102

Rev. 06 del 10/09/2018

Unità per bancale 84

10. CODICE EAN

8-013959-71902-4
8-013959-72102-7
8-013959-72002-0

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 | + | |
| 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

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) | 1190 kJ / 283 kcal |
| Grassi | 8.9 g |
| Di cui Acidi Grassi Saturi | 3.6 g |
| Carboidrati | 46 g |
| di cui Zuccheri | 32 g |
| Proteine | 4.6 g |
| Sale (g sodio x 2.5) | 0.5 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 con strato superficiale di glassa al cacao che ricopre tutta la torta. All'interno sono presenti due strati di passata di albicocca. La referenza 72002 è pretagliata a metà. |
| Colore | Marrone scuro tipico del prodotto; |
| Odore | Tipico del prodotto con note intense di cioccolato; |
| Consistenza | Soffice; |
| Sapore | Caratteristico del prodotto, leggermente alcolico. |

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