



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

TORTA CAROTE

CODICE ARTICOLO: 740-74001

Rev. 04 del 18/09/2017

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato

2. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta di carote

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: 6 cm
Peso: 1250 g
Porzioni: 14 prz

5. INGREDIENTI

Carote (25 %), zucchero, MANDORLE (19 %), farina di FRUMENTO, UOVA, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato di sodio; amido di FRUMENTO, vanillina. Può contenere tracce di altra frutta a guscio (NOCCIOLE, NOCI).

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 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. 740: Scatola in cartone ondulato idoneo al contatto alimentare (dimensioni in cm: 30*31*6.5h)
Cod. 74001: Cupola con base in polistirene (diametro interno: 29,5 cm) e coperchio in polistirene biorientato (altezza: 10 cm).
Secondario
Cartoni per strato 8
Numero strati 17
Cartoni per bancale 136
Unità per bancale 136

10. CODICE EAN

8-013959-00740-4 (per il codice 740)
8-013959-74001-1 (per il codice 74001)

11. ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e derivati

Presenza/Assenza (+/-)

CC*

+





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

TORTA CAROTE

CODICE ARTICOLO: 740-74001

Rev. 04 del 18/09/2017

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	+ (mandorle)	(nocciole, noci)
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)	1210 kJ / 288 kcal
Grassi	12.3 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	1.4 g
Carboidrati	36 g
di cui Zuccheri	23 g
Proteine	8.4 g
Sale (g sodio x 2.5)	0.7 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 frammenti di carota e mandorla
Colore	tipico aranciato
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Soffice, con granella di mandorle;
Sapore	Caratteristico del prodotto.

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

