



TORTA MELE

Cod.: 736-73601

Rev. 03 del 05/09/19

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

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato. Torta di pasta frolla con mele

2. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta di mele (Äpfeltorte)

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: 3 cm
Peso: 1250 g
Porzioni: 14 prz

5. INGREDIENTI

Mele (23%), farina di FRUMENTO, grassi vegetali (palma e girasole in proporzione variabile), UOVA, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, polpa di albicocche, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, gelificante: pectina, acidificante: acido citrico, conservante: acido sorbico, estratti vegetali, agenti lievitanti: difosfato di sodio, carbonato acido di sodio, amido di FRUMENTO, colorante: beta carotene; 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: Scongelare 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. 736: Scatola in cartone ondulato idoneo al contatto alimentare (dimensioni in cm: 30*31*6.5h)
Secondario	Cartoni per strato 8 Numero strati 12 Cartoni per bancale 96 Unità per bancale 96
Primario	Cod. 73601: 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 Unità per bancale 84

10. CODICE EAN

8-013959-00736-7
8-013959-73601-4

11. ALLERGENI

	Presenza/Assenza (+/-)	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	+	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-



TORTA MELE

Cod.: 736-73601

Rev. 03 del 05/09/19

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

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	-	-
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)	1226 kJ / 293 kcal
Grassi	14 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	7.0 g
Carboidrati	36 g
di cui Zuccheri	20 g
Proteine	4.1 g
Sale (g sodio x 2.5)	0.2 g
Fibre	1.0 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. In superficie sono presenti fette di mele ricoperte da uno strato di gelatina
Colore	Tipico del prodotto;
Odore	Tipico del prodotto;
Consistenza	Soffice;
Sapore	Caratteristico del prodotto, con sapore delicato di mela

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