



# TORTA ZABAIONE (EIERPUNCH)

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

Cod.: 72008 - 72108

Rev. 04 del 07/12/2020

- 1. DENOMINAZIONE DI VENDITA**  
Prodotto dolciario congelato. Pan di Spagna farcito con crema allo zabaglione e decorato con cioccolato
- 2. DENOMINAZIONE COMMERCIALE**  
Torta Zabaione (Eierpunch)
- 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:	6 cm
Peso:	1700 g
Porzioni:	16 prz
- 5. INGREDIENTI**  
acqua, UOVA (17 %), zucchero, cioccolato in scaglie (11%)(zucchero, grassi vegetali idrogenati (palmisto), cacao magro, emulsionanti: lecitina di SOIA, sciroppo di glucosio, aromi), farina di FRUMENTO, grassi vegetali idrogenati (colza, girasole, mais, SOIA, palmisti in proporzione variabile), amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, vino marsala, alcool, amido modificato, LATTE concentrato, LATTE intero in polvere, destrosio, gelatina alimentare, proteine del LATTE, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), lecitina di SOIA (E322), esteri diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi (E472e), esteri lattici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi (E472b), stabilizzanti: sorbitolo (E420ii), idrossipropilcellulosa (E463), alginato di sodio (E401), agenti lievitanti: carbonato di sodio (E500), fosfato acido di sodio (E541), conservante: sorbato di potassio (E202), NOCCIOLE, coloranti: betacarotene (E160a), annatto (E160b); 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: 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. 72008: 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. 72108: 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: 35*69*24h)	
Secondario	Cartoni per strato	3
	Numero strati	7
	Cartoni per bancale	21
	Unità per bancale	84
- 10. CODICE EAN**  
8-013959-72008-2  
8-013959-72108-9



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

## TORTA ZABAIONE (EIERPUNCH)

Cod.: 72008 - 72108

Pagina 2 di 2

Rev. 04 del 07/12/2020

### 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)	1092 kJ / 260 kcal
Grassi	12 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	9,7 g
Carboidrati	34 g
di cui Zuccheri	22 g
Proteine	4,1 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 ORGANOLETICHE

Aspetto	la torta è ricoperta con panna e zabaione; decorata con crema di cacao e granella di cioccolato. All'interno sono presenti due strati: uno a base di crema e uno a base di panna e crema allo zabaglione.
Colore	Tipico del prodotto;
Odore	Tipico del prodotto;
Consistenza	Soffice;
Sapore	Caratteristico del prodotto, con note alcoliche e di zabaglione.

### 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