



TORTA NOCCIOLA

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

CODICE ARTICOLO: 71903 - 72003 - 72103

Rev. 05 del 10/09/2018

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato

2. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta Nocciola (Nüsstorte)

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: 1800 g
Porzioni: 16 prz

5. INGREDIENTI

Acqua, UOVA, grassi vegetali (colza, girasole, mais, SOIA e palmisti in proporzioni variabili), zucchero, farina di FRUMENTO, NOCCIOLE (8%), amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, alcool, LATTE scremato in polvere, cacao magro in polvere, MANDORLE di albicocche, gelatina, cannella (0,2 %), amido modificato, agenti lievitanti: carbonato di sodio, fosfato di sodio, stabilizzanti: sorbitolo, idrossipropilcellulosa, caseinato di sodio (LATTE), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA, esteri lattici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi, coloranti: beta carotene, annatto, caramello. Può contenere tracce di 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: 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. 72003: 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. 72103: 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

8-013959-71903-1



TORTA NOCCIOLA

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

CODICE ARTICOLO: 71903 - 72003 - 72103

Rev. 05 del 10/09/2018

8-013959-72003-7
8-013959-72103-4

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)	280 kJ / 1170 kcal
Grassi	16 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	9 g
Carboidrati	29 g
di cui Zuccheri	17 g
Proteine	5 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 a base pan di Spagna. È ricoperta con panna e decorata con nocciole intere e granella. Il bordo è ricoperto di granella di nocciole. All'interno sono presenti due strati di crema di cui uno a base nocciola. La referenza 72003 è pretagliata a metà.
Colore	Tipico del prodotto;
Odore	Tipico del prodotto;
Consistenza	Soffice;
Sapore	Caratteristico del prodotto, con sapore di nocciola.

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