



1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato

2 DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Pan di Spagna CHIARO

3 STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Erika Eis S.r.l., via Don Guetti 16, 38075 Fiavé (TN) - BOLLO CEE: IT 42 025 CE

4 PESO DICHIARATO

600 g

5 DIMENSIONI MEDIE E PORZIONI DICHIARATE

Diametro: 28 cm
Altezza media al bordo: 6 cm
Porzioni dichiarate: 16

6 INGREDIENTI

Uova, farina di **frumento**, zucchero, amido di **frumento**, sciroppo di glucosio, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), agenti lievitanti: carbonato di sodio (E500), fosfato di sodio (E541); **latte** scremato in polvere; colorante: beta-carotene (E160a). Può contenere tracce di frutta a guscio (**nocciole**).

7 T.M.C. (MODALITÀ INDICATA IN ETICHETTA)/SHELF LIFE:

Modalità di indicazione del TMC sulla confezione: stampato sull'etichetta presente sulla confezione.
Shelf life: 12 mesi dalla data di produzione
Temperatura di stoccaggio: inferiore -18°C

8 ISTRUZIONI PER L'USO

ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE: conservare a temperatura inferiore a - 18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

ISTRUZIONI PER LA RIATTIVAZIONE: scongelare il prodotto a 0/+ 4 °C per circa 4 ore. Non scongelare in forno tradizionale né in forno a microonde.

ISTRUZIONI PER L'USO: il prodotto scongelato va conservato a temperatura di 0/+ 4 °C, dove si conserva per circa 4 giorni.

9 LOTTO

Descrizione del codice: termine minimo di conservazione definito da giorno, mese e anno

10 IMBALLAGGIO PRIMARIO

Cod. 791: Scatola in cartone ondulato idoneo al contatto alimentare (*dimensioni in cm: 30*31*6,5h*);
Cod. 792: Scatola in cartone ondulato idoneo al contatto alimentare (*dimensioni in cm: 30*31*11h*) per 2 pezzi.
Gli imballi sono idonei al contatto alimentare.
Tipo di atmosfera: standard

11 IMBALLAGGIO SECONDARIO E BANCALIZZAZIONE

Cartoni per strato : 8
Numero strati : 12



Cartoni per bancale : 96
 Unità per bancale : 96

12 CODICE EAN13

- 8-013959-00791-6 (per il codice 791)
 → 8-013959-00792-3 (per il codice 792)

13 INDICAZIONI PER ALLERGICI

Informazioni per gli allergici: ai sensi di quanto prescritto dal regolamento 1169/2011/CE si dichiara che il prodotto contiene glutine, uova, prodotti derivati da latte. Può contenere tracce di frutta a guscio (nocciole).

14 DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto base di Pan di Spagna bianco pronto per la farcitura a piacere.
 Colore chiaro, tipico del prodotto
 Odore tipico del prodotto
 Consistenza soffice
 Sapore caratteristico del prodotto

Confezioni danneggiate: < 0,5 %

15 VALORI NUTRIZIONALI MEDI DA UTILIZZARSI PER L'ETICHETTA NUTRIZIONALE (DATI MEDI RIFERITI A 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico	276 kcal/1163 kJ
Grassi	5,8
di cui saturi	3,2
Carboidrati	47
di cui zuccheri	21,0
Proteine	7,7
Sale	0,1
Fibre	1,1

I dati nutrizionali sono stati ottenuti dal calcolo in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime (vedi D.L. n. 77 dd. 16/02/93).

16 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<u>Parametri microbiologici</u>	<u>Limiti</u>	<u>U.M.</u>
Conta delle colonie a 30 °C:	20.000	UFC/g
Enterobatteri:	100	UFC/g
Stafilococchi aurei:	50	UFC/g
Listeria monocytogenes:	assenza in 25 g	
Salmonella spp:	assenza in 25 g	

Rev.	Motivo revisione	Appr. RGQ	Appr. Direzione
00	Creazione	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti
01	Aggiornamento allergeni	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti

Documento generato da computer, che non necessita di firma per approvazione.
 Questa revisione annulla e sostituisce la precedente.