

TORTA TIPO SACHER 16pz

Marchio	Foppa
Codice articolo	72602
Descrizione prodotto	Torta tipo Sacher
Denominazione legale di vendita	Prodotto dolciario congelato. Pan di Spagna con cacao e nocciole, farcito con passata di albicocca e ricoperto con glassa al cacao
Codice EAN	8013959720020
Codice EAN cartone	0

Ingredienti

Passata di albicocche (29%)(purea di albicocca 45%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, addensante: pectina (E440), alginato di sodio (E401), correttori di acidità: acido citrico (E330), citrato di sodio (E331), calcio citrato (E333); conservante: sorbato di potassio (E202); aromi), UOVA, farina di FRUMENTO, zucchero, acqua, copertura al cacao (9%)(grasso vegetale (palma, girasole, colza in proporzione variabile), zucchero, cacao magro in polvere 16%, NOCCIOLE, LATTE magro in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA(E322)), amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, cacao in polvere, NOCCIOLE, grassi vegetali (palma e girasole in proporzione variabile), alcool, emulsionanti: esteri lattici (E472b) ed esteri acetici (E472a) dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA (E322), agenti lievitanti: carbonato di sodio (E500ii), difosfato di sodio (E450i); LATTE scremato in polvere, correttore di acidità: carbonato di potassio (E501), acidificante: acido citrico (E330), coloranti: beta carotene (E160b); sale, aromi. Può contenere SENAPE, ALTRA FRUTTA GUSCIO.

Peso netto confezione	1800 g
Condizioni di stoccaggio	Conservare a temperatura < -18° C.
Condizioni di trasporto	Conservare a temperatura < -18° C.
Shelf life	18 mesi
Lotto	Descrizione del codice: termine minimo di conservazione gg/mm/aaa

Condizioni di servizio

Scongela il prodotto a 0/+ 4 °C per circa 8 ore. Non scongelare in forno tradizionale né in forno a microonde. Non ricongelare il prodotto una volta scongelare. Il prodotto scongelato va conservato a temperatura di 0/+ 4 °C, dove si conserva per 48 ore dal completo scongelamento.

Dimensioni, peso e porzioni			
Diametro 28 cm	Altezza 5 cm	Peso 1800 g	Porzioni 16

Descrizione sensoriale	
Aspetto	Tipico della torta con strato superficiale di glassa al cacao che ricopre tutta la torta. All'interno sono presenti due strati di passata di albicocca.
Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Caratteristico del prodotto, leggermente alcolico.

Valori energetici	per 100 g	Per porzione (112,5g)	% GDA*
kJ	1171	1317	/
kcal	278	313	16
Grassi	9,4	10,6	15
di cui saturi	4,3	4,8	24
Carboidrati	40	45	/
di cui zuccheri	17	19	21
Fibre	1,3	1,5	/
Proteine	7,8	8,8	/
Sale	0,2	0,2	4

* Percentuale calcolata in base alle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal)

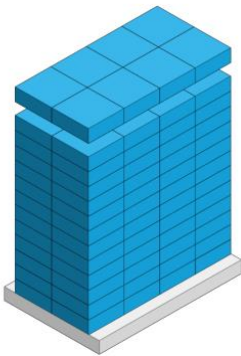
Informazioni microbiologiche	CBT (UFC/g)	<20000
	Enterobatteriacee (UFC/g)	<100
	Stafilococchi aurei (UFC/g)	<50
	Listeria monocytogenes (assenza in 25 g)	Assente in 25g
	Salmonella spp. (assenza in 25 g)	Assente in 25g

Allergeni*	Cereali contenenti glutine e derivati	X
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	/
	Uova e prodotti a base di uova	X
	Pesce e prodotti a base di pesce	/
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	/
	Soia e prodotti a base di soia	X
	Latte e prodotti a base di latte	X
	Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio	X (Nocciole); CC (altra frutta guscio)
	Sedano e prodotti a base di sedano	/
	Senape e prodotti a base di senape	CC
	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	/

*presenza = X assenza = / possibile contaminazione crociata = CC

Packaging primario	Vassoio in cartoncino idoneo al contatto alimentare e scatola in cartone ondulato idoneo al contatto alimentare	Dimensioni (mm)	Vassoio 29x29 cm; 304x300x111 (scatola)
Packaging secondario	/	Dimensioni (mm)	/

Peso lordo cartone	2190 g
---------------------------	--------

Tipo pallet	europallet	
Pezzi per cartone	1	
Cartoni per strato	8	
Strati per pallet	13	
Cartoni per pallet	104	
Altezza pallet	144 cm (+15 epal)	

OGM

I prodotti forniti da Erika-Eis non provengono da e non contengono organismi geneticamente modificati; pertanto i prodotti sono conformi alle norme nazionali e comunitarie (Regolamento 1829/2003/CE e 1830/2003/CE).

IRRADIAZIONI

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

Sede stabilimento Erika Eis S.r.l. Via A. Degasperi 12/A Fivè (TN), Italy

Bollo CE stabilimento IT L2E0U UE

Certificazioni IFS

EMESSO DA	APPROVATO DA RGQ	APPROVATO DA DIREZIONE
R&D	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti

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