

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
16/06/2018Schokotorte TK
Torta al cioccolato cong.Revision
1

| |
|---|
| Hersteller / Produttore |
| Stabinger GmbH |
| Land / Stato |
| Italy |
| Adresse / Indirizzo |
| Anderterstrasse 11, 39030 Sexten / Sesto |
| Artikelnummer / Numero Articolo |
| 56405 |
| EAN Code Stück / Codice EAN pezzo |
| 2564050 |
| EAN Code Umkarton / Codice EAN |
| 2564050 |
| Zolltarifnummer: |
| 19059070 |



| |
|--|
| Zusammensetzung: |
| Kakaobiskuit mit Aprikosenkonfitüre und Kakaoglasur |
| Composizione: |
| Pan di spagna al cacao, ripieno di confettura di albicocche e copertura di cacao |
| VERPACKUNG / CONFEZIONE |
| Teller aus PS und Karton |
| Piatto di PS e cartone |
| Auslobung: |
| mit Aprikosenkonfitüre 21%, con confettura di albicocche 21% |
| Flash: |
| ohne gehärtete Fette / senza grassi idrogenati, frisches Produkt / prodotto fresco |
| Haltbarkeit in Tagen / Termine minimo di conservazione in giorni: |
| 365 |
| Lagertemperatur |
| -18°C |
| Conservare a |
| -18°C |
| Bio Produkt |
| Prodotta BIO |
| Koscher |
| kosher |
| Sonstiges |
| altro |
| Egalisierter Kiloartikel |
| articolo egalizzato: |
| Ja/Si <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/> |
| Ja/Si <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/> |
| Ja/Si <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/> |
| Ja/Si <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/> |

| | | | | |
|---|---|--|--|--------------------------------------|
| Kartonmaße in mm Misure cartone a mm | Maße Verkaufseinheit in mm Misure unità di vendita in mm | Einheiten pro Karton Confezioni per cartone | Kartone pro Lage Cartoni per strato | Kartone pro Pal. Cartoni per ban. |
| 330x330x90h | 330Øx90h | 1 | 6 | 66 |
| Nettogewicht Verpackung in Gramm | peso confezione vuota in grammi | | 110 | |
| Nettogewicht Karton in Gramm | peso cartone vuoto in grammi | | 160 | |
| Nettogewicht Palette in Gramm | peso bancale vuoto in grammi | | 22000 | |
| var. Nettogewicht Verkaufseinheit in Gramm [± 8%] | peso netto var. unità di vendita in grammi [± 8%] | | 1600 | |
| Bruttogewicht Verkaufseinheit in Gramm | peso lordo unità di vendita in grammi | | 1710 | |
| Bruttogewicht Karton in Gramm | peso lordo cartone in grammi | | 1870 | |
| Bruttogewicht Palette in Gramm | peso lordo bancale in grammi | | 145420 | |

| | | | |
|--------------|------------------|-----------------|----------------|
| | erstellt | geprüft | freigegeben |
| Name | Stabinger Fabian | Hofer Gottfried | Stabinger Karl |
| Datum | 16/06/2018 | 16/06/2018 | 16/06/2018 |
| Unterschrift | | | |

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
16/06/2018Schokotorte TK
Torta al cioccolato cong.Revision
1**STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN gemäß EU
Verordnung Nr. 1169/2011 Anhang II
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE secondo il regolamento nr.
1169/2011 allegato II**

| Allergene | Allergeni | Enthält Contiene | Spuren Tracce | Note |
|---------------------------|---------------------------------|---------------------|------------------|---|
| Glutenhaltiges Getreide | Cereali contenenti glutine | x | | Weizen/frumento |
| Krustentiere | Crostacei | | | |
| Eier | Uova | x | | Vollei/uova intere |
| Fische | Pesce | | | |
| Erdnüsse | Arachidi | | x | |
| Sojabohnen | Soia | x | | Sojalecithin/lecitine di soia |
| Milch | Latte | x | | Milch und Derivate/ latte e derivati |
| Schalenfrüchte | Frutta a guscio | x | | Haselnüsse/nocciole |
| Sellerie | Sedano | | | |
| Senf | Senape | | | |
| Sesamsamen | Semi di sesamo | | | |
| SO ₂ >10 mg/kg | Anidride solforosa >10 mg/kg | | | |
| Lupinen | Lupini | | | |
| Weichtiere | Molluschi | | | |

MITTLERER NÄHRWERT JE 100g / VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

| | | |
|--|------|------|
| Energiewert / valore energetico kJ | 1282 | kJ |
| Energiewert / valore energetico kcal | 305 | kcal |
| Fett / grassi | 12 | g |
| Davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi | 4,4 | g |
| Kohlenhydrate / carboidrati | 42 | g |
| Davon Zucker / di cui zuccheri | 30 | g |
| Eiweiß / proteine | 7,3 | g |
| Salz/ sale | 0,16 | g |

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
16/06/2018**Schokotorte TK**
Torta al cioccolato cong.Revision
1**Zutaten (in absteigender Reihenfolge):**

VOLLEI, Aprikosenkonfitüre 21% (Aprikosen, Zucker, Glukose-Fruktosesirup, Säureregulator: Citronensäure; Geliermittel: Pektin), Zucker, **WEIZENMEHL**, Wasser, Magerkakao 3,5%, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Palm), Palmfett, Schokolade 1% (Emulgator: SOJALECITHIN), **HASELNÜSSE**, **LAKTOSE**, Dextrose, **SÜSSMOLKENPULVER**, **WEIZENEIWEISS**, **MILCHEIWEISS**, **VOLLMILCH**, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren, **SOJALECITHIN**; Säureregulator: Citronensäure; Stabilisatoren: Sorbit, Hydroxypropylcellulose; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Konservierungsstoffe: Sorbinsäure, Kaliumsorbat; Farbstoff: Carotine; Aromen, Salz. Kann Spuren von **ERDNÜSSEN** enthalten.

Ingredienti (in ordine decrescente):

UOVA intere, confettura di albicocche 21% (albicocche, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore di acidità: acido citrico; gelificante: pectina), zucchero, farina di **FRUMENTO**, acqua, cacao magro 3,5%, oli vegetali (girasole, palma), grasso di palma, cioccolato 1% (emulsionante: lecitine di **SOIA**), **NOCCIOLE**, **LATTOSIO**, destrosio, siero di **LATTE** in polvere, amido di **FRUMENTO**, proteine del **LATTE**, **LATTE** intero, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi, lecitine di **SOIA**; correttore di acidità: acido citrico; stabilizzanti: sorbitolo, idrossipropilcellulosa; agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio; conservanti: acido sorbico, sorbato di potassio; colorante: caroteni; aromi, sale. Può contenere tracce di **ARACHIDI**.

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
16/06/2018Schokotorte TK
Torta al cioccolato cong.Revision
1**PHYSISCH- CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN / CARATTERISTICHE FISICE- CHIMICHE**

| | |
|----------------------|--|
| pH-Wert / pH | 5,5±1 |
| Struktur / struttura | Kompakt, homogen / compatta, omogenea |
| Geruch / odore | Typisch nach Sacher / tipico di sacher |
| Geschmack / sapore | Typisch nach sacher / tipico di sacher |

MIKROBIOLOGISCHE BESCHAFFENHEIT / CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|--|----------------|
| Gesamtkeimzahl bei 30°C / carica batterica totale a 30°C | < 1Mio UFC/g |
| Coliforme / Coliformi | < 1.000 UFC/g |
| Escherichia coli | < 10 UFC/g |
| Schimmel / muffe | < 1000 UFC/g |
| Hefen / lieviti | < 10.000 UFC/g |
| Staphylococcus aureus | < 50 UFC/g |
| Salmonellen / salmonelle | neg. UFC/25g |
| Listeria monocytogenes | neg. UFC/25g |

Lebensmittel Zusatzstoffe / Additivi alimentari

| Typ / tipo | Nummer numero | Beschreibung / descrizione |
|--|---------------|---|
| Emulgator/ emulsionante | E 472e | Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren / Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi |
| Emulgator/ emulsionante | E 477 | Propylenglycolester von Speisefettsäuren / Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi |
| Emulgator/ emulsionante | E 322 | Lecithine / Lecitine |
| Säureregulator / correttore di acidità | E 330 | Citronensäure / Acido citrico |
| Geliermittel / gelificante | E 440 | Pektine / Pectine |
| Konservierungsstoff / conservante | E 202 | Kaliumsorbat / Sorbato di potassio |
| Backtriebmittel / agente lievitante | E 450 | Diphosphate / Difosfati |
| Backtriebmittel / agente lievitante | E 500 | Natriumcarbonate / Carbonati di sodio |
| Stabilisator / stabilizzante | E 420 | Sorbit / Sorbitoli |
| Stabilisator / stabilizzante | E 463 | Hydroxypropylcellulose / Idrossi-propil-cellulosa |
| Farbstoff / colorante | E 160a | Carotin / Caroten |
| Konservierungsstoff / conservante | E 200 | Sorbinsäure / Acido sorbico |