



TORTA FORESTA NERA

Pagina 1 di 2

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

Cod.: 71901 - 72001 - 72101

Rev. 06 del 10/09/2018

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato

2. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta Foresta Nera (Schwarzwäldertorte)

3. STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Erika Eis S.r.l., via Degasperì 12/A, 38075 Fivè (TN)

4. DIMENSIONI MEDIE, PESO E PORZIONI DICHIARATI

Diametro: 28 cm
Altezza: 6 cm
Peso: 1800 g
Porzioni: 16 prz

5. INGREDIENTI

Acqua, UOVA, zucchero, grassi vegetali idrogenati (colza, girasole, mais, SOIA e palmisti in proporzione variabile), amarene candite (10 %)(ciliegie, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico, colorante: antociani, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA (come residuo), aromi), cioccolato surrogato (9,5 %)(zucchero, grassi vegetali idrogenati (palmisto), cacao magro in polvere, emulsionanti: lecitina di SOIA, sciroppo di glucosio, aromi), farina di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, cioccolato per decorazione (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, burro anidro, emulsionante: lecitina di SOIA, vaniglia), cacao in polvere, gelatina, amido modificato, alcool, LATTE scremato in polvere, stabilizzanti: sorbitolo, idrossipropilcellulosa, caseinato di sodio (LATTE), olio di cocco, emulsionanti: esteri acetici, diacetiltartarici e lattici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA, agenti lievitanti: difosfato di sodio, carbonato di sodio; sale, aromi, colorante: annatto. Può contenere tracce di NOCCIOLE.

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: Scongela 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. 72001: 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. 72101: 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



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

Cod.: 71901 - 72001 - 72101

Rev. 06 del 10/09/2018

8-013959-71901-7
8-013959-72001-3
8-013959-72101-0

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)	281 kJ / 1176 kcal
Grassi	14 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	12 g
Carboidrati	35 g
di cui Zuccheri	24 g
Proteine	3.7 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 ORGANOLETTICHE

Aspetto	La torta è ricoperta con panna e decorata con scagliette di cioccolato ed amarene. All'interno sono presenti due strati di panna, di cui quello inferiore con amarene. La referenza 72001 è pretagliata a metà.
Colore	Tipico del prodotto;
Odore	Tipico del prodotto;
Consistenza	Soffice;
Sapore	Caratteristico del prodotto, leggermente alcolico con note di amarena.

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