



# TORTA FRUTTA (Fruchttorte)

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

CODICE ARTICOLO: 72005-72105

Rev. 02 del 13/02/2018

## 1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato

## 2. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta alla Frutta (Fruchttorte)

## 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: 1900 g  
Porzioni: 16 prz

## 5. INGREDIENTI

Frutta sciroppata (35%)(albicocche, pere, pesche, ananas in proporzione variabile, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio), UOVA, acqua, farina di FRUMENTO, zucchero, NOCCIOLE (6 %), amido di FRUMENTO, amido di mais, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (palma), grassi vegetali idrogenati (colza, girasole, mais, SOIA in proporzione variabile), polpa di albicocca, fragole, amido modificato, LATTE intero in polvere, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), esteri dei mono- e digliceridi degli acidi grassi (E472), lecitina di SOIA; agenti lievitanti: carbonato di sodio (E500), fosfato acido di sodio (E541), stabilizzanti: alginato di sodio (E401), sorbitolo (E420ii), idrossipropilcellulosa (E463), proteine del LATTE, acidificante: acido citrico (E330), conservante: sorbato di potassio (E202); estratti vegetali, alcool, sale, aromi, coloranti: beta carotene (E160a), annatto (E160b).

## 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. 72005: 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. 72105: 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





# TORTA FRUTTA (Fruchttorte)

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

CODICE ARTICOLO: 72005-72105

Rev. 02 del 13/02/2018

## 10. CODICE EAN

- ➔ 8-013959-72005-1 (per il codice 72005)
- ➔ 8-013959-72105-8 (per il codice 72105)

## 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	+ (nocciole)	
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-
SO2 e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 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)	812 kJ / 193 kcal
Grassi	6,7 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	3,9 g
Carboidrati	29 g
di cui Zuccheri	19 g
Proteine	4,2 g
Sale (g sodio x 2.5)	3,7 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 a base pan di Spagna ricoperto con frutta sciroppata e gelatina. Il bordo è ricoperto di granella di nocciole. Al centro vi è uno strato di crema pasticcera.
Colore	Tipico del prodotto;
Odore	Tipico del prodotto;
Consistenza	Soffice;
Sapore	Caratteristico del prodotto, leggermente alcolico.

## 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

