



# TORTA TIPO SACHER

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

CODICE ARTICOLO: 71902 - 72002 - 72102

Rev. 06 del 10/09/2018

## 1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato

## 2. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta tipo Sacher (Sachertorte)

## 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: 5 cm  
Peso: 1800 g  
Porzioni: 16 prz

## 5. INGREDIENTI

Passata di albicocche (29%)(purea di albicocca 45%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, addensante: pectina, alginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico, citrato di sodio, calcio citrato; conservante: sorbato di potassio; 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), amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, cacao in polvere, NOCCIOLE, grassi vegetali (palma e girasole in proporzione variabile), alcool, emulsionanti: esteri lattici ed esteri acetici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA, agenti lievitanti: carbonato di sodio, difosfato di sodio, LATTE scremato in polvere, correttore di acidità: carbonato di potassio, acidificante: acido citrico, coloranti: beta carotene; sale, aromi.

## 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. 71902: 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. 72102: 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 TIPO SACHER

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

CODICE ARTICOLO: 71902 - 72002 - 72102

Rev. 06 del 10/09/2018

## 10. CODICE EAN

8-013959-71902-4  
8-013959-72102-7  
8-013959-72002-0

## 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 <sub>2</sub> e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> 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)	283 kJ / 1190 kcal
Grassi	8.9 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	3.6 g
Carboidrati	46 g
di cui Zuccheri	32 g
Proteine	4.6 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	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. La referenza 72002 è pretagliata a metà.
Colore	Marrone scuro tipico del prodotto;
Odore	Tipico del prodotto con note intense di cioccolato;
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