



TRANCIO FORESTA NERA (SCHWARZWÄLDER)

Pagina 1 di 2

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

Cod.: 75401

Rev. 01 del 06/09/2019

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato. Pan di Spagna al cacao, farcito con crema e ricoperto di amarene e cioccolato

2. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Trancio foresta nera (Schwarzwälder)

3. STABILIMENTO DI PRODUZIONE

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

4. DIMENSIONI MEDIE, PESO E PORZIONI DICHIARATI

Lunghezza: 30 cm
Larghezza: 12 cm
Altezza: 6 cm
Peso: 700 g
Porzioni: 12 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.

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 circa 48 ore dal completo scongelamento.

8. LOTTO

Descrizione del codice: termine minimo di conservazione definito da giorno, mese e anno

9. IMBALLAGGIO

Primario vassoio in cartone idoneo al contatto alimentare (dimensioni in cm: 32*14)

Secondario scatola in cartone ondulato (dimensioni in cm: 34,8*15,8*9h) idoneo al contatto alimentare

Cartoni per strato 8
Numero strati 17
Cartoni per bancale 136
Unità per bancale 136

10. CODICE EAN

8-013959-75401-8

11. ALLERGENI



TRANCIO FORESTA NERA (SCHWARZWÄLDER)

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

Cod.: 75401

Rev. 01 del 06/09/2019

	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	-	-
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)	1176 kJ / 281 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)	0.2 g

I dati nutrizionali sono stati ottenuti dal calcolo in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime

14. DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	il trancio è ricoperto con panna e decorato con scagliette di cioccolato. All'interno è presente uno strato di panna con amarena.
Colore	tipico aranciato marrone scuro tipico del prodotto
Odore	tipico del prodotto
Consistenza	soffice
Sapore	caratteristico 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