

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8097 B	
Emissione/ Issue 31/05/18		TRANCIO FIOR DI CACAO E LAMPONE		Pagina / Page	1
Rev.	6			di / of	4

TRANCIO FIOR DI CACAO



Descrizione del prodotto / Product description

Trancio composto da due strati di pan di Spagna imbevuti di soluzione analcolica al gusto vaniglia e farciti con uno strato di crema Chantilly al gusto cacao e uno strato di crema Chantilly al gusto fior di latte, decorato con cacao.

Long cake consisting of two layers of sponge cake soaked in non-alcoholic solution vanilla flavor and filled with a layer of Chantilly cream flavored cocoa and a layer of Chantilly flavour milk, decorated with cocoa powder.

Categoria / Category

Pasticceria congelata
Frozen dessert

Ingredienti / Ingredients

Acqua, LATTE scremato e siero di LATTE reidratati, zucchero, grassi vegetali: cocco-palma-palmisto, UOVA, farina di FRUMENTO, margarina (grassi vegetali: palma-cocco e olio vegetale: girasole, acqua, emulsionante: E471(palma), sale, correttore di acidità: E330, aromi), destrosio, tuorlo d'UOVO, cacao magro in polvere 1,1%, sciroppo di glucosio, cacao in polvere, gelatina alimentare, proteine del LATTE, amido di riso, amido di FRUMENTO, amido di mais, emulsionante: E471(palma), addensanti: E401-E407, agenti lievitanti: E450i-E500ii, aromi.

Water, rehydrated skimmed MILK and MILK whey, sugar, vegetable fats: coconut-palm-palm kernel, EGGS, WHEAT flour, margarine (vegetable fats: palm-coconut and vegetable oil: sunflower, water, emulsifier: E471(palm), salt, acidity regulator: E330, flavourings), dextrose, EGG yolk, low fat cocoa powder 1,1%, glucose syrup, cocoa powder, edible gelatine, MILK proteins, rice starch, WHEAT starch, corn starch, emulsifier: E471(palm), thickeners: E401-E407, raising agents: E450i-E500ii, flavourings.

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8097 B	
Emissione/ Issue 31/05/18		TRANCIO FIOR DI CACAO E LAMPONE		Pagina / Page	2
Rev.	6			di / of	4

Codice EAN / Ean Code

8 015251 7009577

Modalità di conservazione / Storage

Conservare il prodotto a -18°C fino alla data di scadenza indicata sulla confezione.
Store the product at -18°C up to the expiry date indicated on the box.

Shelf -life

14 mesi
14 months

Modalità di consumo / Consumption

Scongellare il prodotto in frigorifero +4°C per 4/5 ore. Il prodotto scongelato può essere conservato in frigorifero +4°C per un massimo di 3 giorni. Non ricongelare il prodotto.
Thaw the product in the fridge +4°C for 4/5 hours. The thawed product can be stored in the fridge +4°C for a maximum of 3 days. Do not re-freeze the product.

Informazioni doganali / Customs information

Alcol / Alcohol	0 %
Materia grassa del latte / Milk fat content	< 1%

Imballo / Packaging

Confezione:
Package: un trancio fior di cacao per scatola
one long cake cocoa flavour per box

Vassoio rettangolare:
Rectangular tray: cartone accoppiato con film in polipropilene per alimenti –
Peso: 125g
gilded cardboard with polypropylene film for food –
Weight: 125 g

Scatola:
Box: cartone per alimenti – Peso: 170g
L 425mm x L 175mm x H 100mm
cardboard for food – Weight: 170g
L 425mm x W 175mm x H 100mm

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i>		PS 8097 B	
Emissione/ <i>Issue</i> 31/05/18		TRANCIO FIOR DI CACAO E LAMPONE		Pagina <i>/ Page</i>	3
Rev.	6			di / of	4

Peso medio del prodotto: 1200 g
Average weight of the product: 1200 g

Pallet: epal 80cm x 120cm
Pallet: epal 80cm x 120cm

Scatole x strato: 14
Boxes per layer: 14

Strati per pallet: 18
Layers per pallet: 18

Scatole per pallet: 252
Boxes per pallet: 252

Specifiche igieniche / *Hygiene specifications*

I prodotti in uscita dallo stabilimento sono conformi a quanto indicato dal Reg. (CE) n°2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

The products leaving the factory are conform to what is stated in Reg. (EC) n°2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs and subsequent amendments and additions.

Etichettatura / *Labelling*

Secondo le norme di legge vigenti: Regolamento (CE) n°1169/2011.
According to the laws in force: Regulation (EC) n°1169/2011.

Allergeni / *Allergy information*

(Regolamento (CE) 1169/2011- art. 9- paragrafo 1- lettera C: riferimento allegato II)
 Contiene prodotti a base di cereali contenenti GLUTINE, UOVA e prodotti a base di uova, LATTE e prodotti a base di latte.

Può contenere tracce di: SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE-NOCCIOLE-PISTACCHI).

(Regulation (EC) 1169/2011- art. 9- paragraph 1- letter C: reference annex II)

Contains cereals containing GLUTEN, EGGS and products containing eggs, MILK and products containing milk.

May contain traces of: SOYA, NUTS (ALMONDS-HAZELNUTS-PISTACHIOS).

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i>		PS 8097 B	
Emissione/ <i>Issue</i> 31/05/18		TRANCIO FIOR DI CACAO E LAMPONE		Pagina / <i>Page</i>	4
Rev.	6			di / of	4

Dichiarazione nutrizionale per 100g / *Nutritional declaration per 100g*

Energia / <i>Energy</i>	1099 kJ 262 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	12 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of wich saturates</i>	8,6 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	34 g
di cui zuccheri / <i>of wich sugars</i>	26 g
Proteine / <i>Protein</i>	4,2 g
Sale / <i>Salt</i>	0,42 g

* *L'azienda si riserva di modificare il presente documento in qualsiasi momento.*

* *The company reserves the right to modify this document at any time.*