

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		FR 8332 A	
Emissione/ Issue 06/06/18		TORTA CACAO PRETAGLIATA		Pagina / Page	1
Rev.	9			di / of	4

TORTA CACAO PRETAGLIATA



Descrizione del prodotto / Product description

Pasta frolla farcita con crema pasticcera al cacao e nocciola ricoperta di pasta plum cake, decorata con riccioli di cioccolato e zucchero a velo. Pretaglio 14 porzioni.

Pastry filled with custard and covered with chocolate hazelnut paste plum cake, decorated with chocolate curls and icing sugar. Product precut into 14 slices.

Categoria / Category

**Forno
Bakery**

Ingredienti / Ingredients

Farcitura alla nocciola 38% (zucchero, grasso vegetale: palma, olio vegetale: colza, cacao magro in polvere 6%, LATTOSIO, siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, NOCCIOLE 5,5%, emulsionante: E322 lecitina di girasole, aromi), farina di GRANO "0", UOVA, zucchero, materia grassa vegetale (grasso vegetale: palma, olio vegetale: girasole, emulsionante: E471, aroma), amido di mais, gelatina (acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, purea d'albicocca, gelificante: E407, correttore di acidità: E330, conservante: E202), riccioli di cioccolato 2% (zucchero, pasta di cacao 44%, burro di cacao 5,5%, olio di BURRO 3%, emulsionante: E322 lecitina di SOIA, aroma), LATTE intero in polvere, BURRO, MANDORLE, emulsionanti: E471-E472a-E472b, agenti lievitanti: E450i-E500i-E503ii, sale, aromi, colorante: E160a.

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		FR 8332 A	
Emissione/ Issue 06/06/18		TORTA CACAO PRETAGLIATA		Pagina / Page	2
Rev.	9			di / of	4

Hazelnut filling 38% (sugar, vegetable fat: palm, vegetable oil: rapeseed, low fat cocoa powder 6%, LACTOSE, WHEY powder, skimmed MILK powder, HAZELNUTS 5,5%, emulsifier: E322 sunflower lecithin, flavourings), WHEAT flour "0", EGGS, sugar, vegetable fat preparation (vegetable fat: palm, vegetable oil: sunflower, emulsifier: E471, flavouring), corn starch, jelly(water, glucose syrup, sugar, apricot puree, gelling agent: E407, acidity regulator: E330, preservative: E202), chocolate curls 2%(sugar, cocoa paste 44%, cocoa butter 5,5%, BUTTER oil 3%, emulsifier: E322 SOYA lecithin, flavouring), whole MILK powder, BUTTER, ALMONDS, emulsifiers: E471-E472a-E472b, raising agents: E450i-E500i-E503ii, salt, flavourings, colouring agent: E160a.

Codice EAN / Ean Code

8 015251 483320

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

18 mesi
18 months

Modalità di consumo / Consumption

Scongelare 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%

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i>		FR 8332 A	
Emissione/ <i>Issue</i> 06/06/18		TORTA CACAO PRETAGLIATA		Pagina <i>/ Page</i>	3
Rev.	9			di / of	4

Imballo / Packaging

Confezione: una torta cacao pretagliata per scatola
Package: one cocoa cake precut per box

Pizzo: per alimenti – Peso: 112g
Lace: for food – Weight: 112 g

Scatola: cartone per alimenti – Peso: 156g
L 285mm x L 305mm x H 735mm
Box: cardboard for food – Weight: 156g
L 285mm x W 305mm x H 735mm

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

Pallet: Epal 80 x 120
Pallet: epal 80 x 120

Scatole x strato: 8
Boxes per layer: 8

Strati per pallet: 24
Layers per pallet: 24

Scatole per pallet: 192
Boxes per pallet: 192

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.

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i>		FR 8332 A	
Emissione/ <i>Issue</i> 06/06/18		TORTA CACAO PRETAGLIATA		Pagina <i>/ Page</i>	4
Rev.	9			di / of	4

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, SOIA e prodotti a base di soia, LATTE e prodotti a base di latte, MANDORLE e derivati, NOCCIOLE e derivati.

Può contenere tracce di: ALTRA FRUTTA A GUSCIO (PISTACCHI).

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

Contains cereals containing GLUTEN, EGGS and products containing eggs, SOYA and products containing soya, MILK and products containing milk, AMONDS and derivatives, HAZELNUTS and derivatives.

May contain traces of: OTHER NUTS (PISTACHIOS).

Dichiarazione nutrizionale per 100g / Nutritional declaration per 100g

Energia / <i>Energy</i>	1633 kJ
	391 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	21 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of wich saturates</i>	8,4 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	44 g
di cui zuccheri / <i>of wich sugars</i>	27 g
Proteine / <i>Protein</i>	5,7 g
Sale / <i>Salt</i>	0,61 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.*