

| | | | | | |
|---|---|---|--|-------------------------|---|
| EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia | | SCHEDA TECNICA / <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i> | | PS 8305 B | |
| Emissione/ <i>Issue</i> 31/07/18 | | TORTA NOCCIOLA | | Pagina <i>/ Page</i> | 1 |
| Rev. | 4 | | | di / of | 4 |

TORTA NOCCIOLA



Descrizione del prodotto / *Product description*

Pasta frolla farcita con crema alla nocciola, pan di spagna ricoperto con nocciole sminuzzate e zucchero a velo.

Short pastry base filled with hazelnut cream, sponge cake covered with chopped hazelnuts and icing sugar.

Categoria / *Category*

Pasticceria congelata
Frozen dessert

Ingredienti / *Ingredients*

Crema pasticcera: acqua, LATTE scremato, PANNA, grasso vegetale: cocco, zucchero, destrosio, tuorlo d'UOVO, LATTE scremato in polvere, amido modificato, siero di LATTE in polvere, stabilizzanti: E263-E339-E407-E450i, emulsionanti: E435-E471-E472a-E472b, sale, sciroppo di glucosio, aromi, colorante: E101-E160a-E160b. Pasta al cacao: zucchero, grassi vegetali: palma-karità, olii vegetali: girasole-colza, cacao magro in polvere 0,3%, siero di LATTE in polvere, emulsionante: E322 lecitina di SOIA, vanillina. Pasta di NOCCIOLE 8%. Pasta frolla: farina di FRUMENTO, zucchero, grassi vegetali: palma-colza, acqua, BURRO concentrato, siero di LATTE in polvere, UOVA, emulsionanti: E322 lecitina di girasole-E471, sale, miele, conservante: E202, correttore di acidità: E330, antiossidanti: E304-E306, colorante: E160a-E450i-E500ii, amido di FRUMENTO, aromi. Pan di spagna di copertura: farina di FRUMENTO, UOVA, acqua, zucchero, amido di mais, destrosio, LATTE scremato in polvere, sciroppo di glucosio, aromi, emulsionante: E471, agenti lievitanti: E450i-E500ii, coloranti: E100-E160b. Zucchero a velo: destrosio, zucchero, grassi vegetali: palma-cocco-babaçu, amido di FRUMENTO, aromi.

| | | | | | |
|---|--|---|--|---------------------------|--|
| EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia | | SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION | | PS 8305 B | |
| Emissione/ <i>Issue</i> 31/07/18 | | TORTA NOCCIOLA | | Pagina <i>/ Page</i> 2 | |
| Rev. 4 | | | | di / of 4 | |

Codice EAN / Ean Code

8 015251 283050

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 | |

Imballo / Packaging

Confezione: una torta nocciola per scatola
Package: *one lemon cake per box*

Pizzo: per alimenti - Peso: 95g
Lace: *for food - Weight: 95g*

Scatola: cartone per alimenti – Peso: 154g
L 300mm x L 300mm x H 95mm
Box: *cardboard for food – Weight: 154g*
L 300mm x W 300mm x H 95mm

| | | | | | |
|---|---|---|--|-------------------------|---|
| EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia | | SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION | | PS 8305 B | |
| Emissione/ <i>Issue</i> 31/07/18 | | TORTA NOCCIOLA | | Pagina <i>/ Page</i> | 3 |
| Rev. | 4 | | | di / of | 4 |

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

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

Scatole per strato: 8
Boxes per layer: 8

Strati per pallet: 21
Layers per pallet: 21

Scatole per pallet: 168
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.

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, NOCCIOLE e derivati.
Può contenere tracce di: altra FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE-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, HAZELNUTS and derivates.
May contain traces of: OTHER NUTS (ALMONDS-PISTACHIOS).

| | | | | | |
|---|---|---|--|-------------------------|---|
| EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia | | SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION | | PS 8305 B | |
| Emissione/ <i>Issue</i> 31/07/18 | | TORTA NOCCIOLA | | Pagina <i>/ Page</i> | 4 |
| Rev. | 4 | | | di / of | 4 |

Dichiarazione nutrizionale per 100g / Nutritional declaration per 100g

| | |
|---|-----------------------------------|
| Energia / Energy | 1062 kJ 254 kcal |
| Grassi / Fat | 14 g |
| di cui acidi grassi saturi / of wich saturates | 6,8 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 23 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 6,8 g |
| Proteine / Protein | 9,1 g |
| Sale / Salt | 0,29 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.