

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Scheda tecnica Rev 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	Rev. 6 del 27/01/2025
1PP1010	TORTA SACHER (precut)	8032595160205	Emissione del 31/08/2026

DIMENSIONI			STOCCAGGIO
Peso: Gr 1400	Formato: Rotondo	240 ct per pallet	Conservare a -18°C per 18 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a +4°C. per 1-2 giorni e non ricongelare.
Volume: Pz 1	Confezione: 294x277x80 mm	12 ct per 20 strati	
COMPONENTI			SCADENZA
pan di spagna al cioccolato con crema al cioccolato e passata di albicocca. Il tutto ricoperto con glassa al cioccolato			18 mesi dalla data di produzione
NOTE			METODO DI CONSUMO
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM			Scongellare 3-4 h prima del consumo

INGREDIENTI

LATTE scremato reidratato, pan di spagna al cacao (farina di FRUMENTO, UOVA, zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, cacao magro in polvere 4%, emulsionante: E471; agenti lievitanti: E450i, E500ii; sale), crema cacao 13% (oli vegetali (colza, palma), zucchero, cacao magro in polvere 18%, NOCCIOLE, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di girasole), aromi), passata di albicocca 12% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche, saccarosio, gelificante (E440), correttore di acidità (E330), conservante (E202), aromi), zucchero, grassi vegetali (grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, emulsionante (E471)), PANNA, cacao magro in polvere 1,4%, alcool, amido modificato di mais, olio di semi di girasole, stabilizzante (E420ii), sciroppo di glucosio, tuorlo d'UOVO, proteine del siero di LATTE, proteine del LATTE, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), stabilizzanti (E440b, E401), aromi, fibre vegetali. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA, altra FRUTTA A GUSCIO

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kjoule	1369	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kcal	327	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	16,1	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	9,9	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	38,9	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	27,8	Soia e prodotti a base di soia	X
Proteine	4,1	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	2,2	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,25	Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	X
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	
Enterobatteriacee	<10 ufc/g	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
E.coli	<10 ufc/g	Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg	O
Stafilococco aureus	<10 ufc/g	Lupini e prodotti a base di lupini	
Salmonella	assente	Molluschi e prodotti a base di molluschi	
Listeria monocytogenes	assente		

DIMENSIONS			TO PRESERVE
Weight: Gr 1400	Format: Round	240 boxes per pallet	Store at -18°C for 18 months from date of manufacture. Once defrosted store at +4 ° C. for 1-2 days and don't refreeze
Volume: Pz 1	Packing: 294x277x80 mm	12 boxes for 20 layers	
COMPONENTS			SHELF LIFE
chocolate sponge cake with chocolate cream and pureed apricots. all covered with chocolate icing			18 month from date of manufacture
NOTES			TO CONSUME
This product is OGM free			Defrost 3-4h before serving

INGREDIENTS

Rehydrated skimmed MILK, cocoa sponge cake (WHEAT flour, EGGS, sugar, glucose syrup, water, 4% low fat cocoa powder, emulsifier: E471; raising agents: E450i, E500ii; salt), 13% cocoa cream (vegetable oils (rapeseed, palm), sugar, 18% low fat cocoa powder, HAZELNUTS, LACTOSE, emulsifier (sunflower lecithin), flavourings), 12% apricot puree (glucose-fructose syrup, apricot puree, sucrose, gelling agent (E440), acidity regulator (E330), preservative (E202), flavourings), sugar, vegetable fats (vegetable fats (coconut, palm kernel, palm) in variable proportions, emulsifier (E471)), CREAM, 1.4% low fat cocoa powder, alcohol, modified corn starch, sunflower seed oil, stabilizer (E420ii), glucose syrup, EGG yolk, WHEY proteins, MILK proteins, emulsifiers (E471, SOY lecithin), stabilizers (E440b, E401), flavourings, vegetable fibres. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, SULPHUR DIOXIDE, other NUTS

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kjoule	1369	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kcal	327	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	16,1	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	9,9	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	38,9	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	27,8	Soy and product made up of soy	X
Proteins	4,1	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	2,2	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,25	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	X
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	
Enterobacteriaceae	<10 ufc/g	Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
E.coli	<10 ufc/g	Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg	O
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	Lupin and products based on lupins	
Salmonellae	absent	Shellfish and shellfish products	
Listeria monocytogenes	absent		