



# TORTA LINZER

Cod.: 741-74101

Rev. 03 del 14/02/2018

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

## 1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario congelato. Torta di pasta frolla con passata di frutta

## 2. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta Linzer (Linzertorte)

## 3. STABILIMENTO DI PRODUZIONE

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

## 4. DIMENSIONI MEDIE, PESO E PORZIONI DICHIARATI

Diametro: 28 cm  
Altezza: 4,5 cm  
Peso: 1600 g  
Porzioni: 14 prz

## 5. INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, grassi vegetali (colza, girasole, mais, SOIA e palmisti in proporzione variabile), UOVA, zucchero, passata di albicocche (11 %)(albicocche 45 %, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, addensante: pectina, correttori di acidità: acido citrico, citrato di sodio, citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; aromi), NOCCIOLE, confettura di mirtillo (8 %)(mirtilli rossi 55 %, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico), amido di FRUMENTO, agenti lievitanti: difosfato di sodico, carbonato acido di sodio, cannella, chiodi di garofano, alcool, aromi. Può contenere LATTE.

## 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: Scongelare 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	Cod. 741: Scatola in cartone ondulato idoneo al contatto alimentare (dimensioni in cm: 30*31*6.5h)
	Cod. 74101: Cupola con base in polistirene (diametro interno: 29,5 cm) e coperchio in polistirene biorientato (altezza: 10 cm).
Secondario	Cartoni per strato 8
	Numero strati 17
	Cartoni per bancale 136
	Unità per bancale 136

## 10. CODICE EAN

8-013959-00741-1 (per il codice 741)  
8-013959-74101-8 (per il codice 74101)

## 11. ALLERGENI

	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	-	-



# TORTA LINZER

Cod.: 741-74101

Rev. 03 del 14/02/2018

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

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	-	-
SO2 e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 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)	1610 1210 kJ / 385 288 kcal
Grassi	22 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	7.9 g
Carboidrati	41 g
di cui Zuccheri	25 g
Proteine	5.8 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	tipico della crostata con strato superficiale di passata di frutta e decorazioni superficiali eseguite con incroci di strisce di pasta
Colore	marrone tipico del prodotto
Odore	tipico del prodotto con note di cannella
Consistenza	friabile
Sapore	caratteristico con note di cannella

## 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