

EFFEPI s.r.l. Località Serra di Costa 2/C San Damiano (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8106 B	
Emissione/ Issue 10/03/2020		TRANCIO FIOR DI CHANTILLY		Pagina / Page	1
Rev.	8			di / of	3

TRANCIO FIOR DI CHANTILLY



Descrizione del prodotto / Product description

Trancio composto da due strati di pan di Spagna imbevuti di soluzione analcolica vaniglia e farciti con uno strato di crema Chantilly gusto vaniglia e uno strato di crema Chantilly al gusto fior di latte, decorato con topping al 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 vanilla and a layer of Chantilly flavour milk, decorated with sauce cocoa flavour.

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, sciroppo di glucosio, gelatina alimentare, proteine del LATTE, amido di riso, amido di mais, cacao in polvere, alcool, sale, emulsionante: E471(palma), addensanti: E401-E406-E407-E440, agenti lievitanti: E450i-E500ii, correttore di acidità: E330, conservante: E202, coloranti: E160a-estratto vegetale, 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, glucose syrup, edible gelatine, MILK proteins, rice starch, corn starch, cocoa powder, alcohol, salt, emulsifier: E471(palm), thickeners: E401-E406-E407-E440, raising agents: E450i-E500ii, acidity regulator: E330, preservative: E202, colouring agents: E160a-vegetable extract, flavourings.

Codice EAN / Ean Code

8 015251 700991

EFFEPI s.r.l. Località Serra di Costa 2/C San Damiano (AT) Italia		SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8106 B	
Emissione/ <i>Issue</i> 10/03/2020		TRANCIO FIOR DI CHANTILLY		Pagina <i>/ Page</i> 2	
Rev. 8				di / of 3	

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

Scongela il prodotto in frigorifero (0°C/+4°C) per 4/5 ore. Il prodotto scongelato può essere conservato in frigorifero (0°C/+4°C) per un massimo di 3 giorni. Non ricongelare il prodotto.
Thaw the product in the fridge (0°C/+4°C) for 4/5 hours. The thawed product can be stored in the fridge (0°C/+4°C) for a maximum of 3 days. Do not re-freeze the product.

Informazioni doganali / Customs information

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

Imballo / Packaging

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

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

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

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

EFFEPI s.r.l. Località Serra di Costa 2/C San Damiano (AT) Italia		SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8106 B	
Emissione/ Issue 10/03/2020		TRANCIO FIOR DI CHANTILLY		Pagina / Page	3
Rev.	8			di / of	3

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: GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO.

(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).

Dichiarazione nutrizionale per 100g / Nutritional declaration per 100g

Energia / Energy	1113 kJ
	266 kcal
Grassi / Fat	13 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturates	9,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	33 g
di cui zuccheri / of wich sugars	26 g
Proteine / Protein	4,2 g
Sale / Salt	0,43 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.