

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i>		PS 8111 B	
Emissione/ <i>Issue</i> 08/08/19		TORTA FORESTA NERA		Pagina <i>/ Page</i>	1
Rev.	8			di / of	4

TORTA FORESTA NERA



Descrizione del prodotto / *Product description*

Torta composta da due fette di pan di Spagna cacao imbevute di liquore al gusto cherry, farcita con delicata crema al gusto cherry con amarene e crema cacao, decorata con riccioli di cioccolato fondente spolverati con cacao.

Cake made of two slices of cocoa sponge cake soaked in liquor flavor cherry, filled with delicate cherry cream with cherries and chocolate cream, decorated with curls of dark chocolate dusted with cocoa.

Categoria / *Category*

Pasticceria congelata
Frozen dessert

Ingredienti / *Ingredients*

LATTE scremato e siero di LATTE reidratati, zucchero, acqua, grassi vegetali: cocco-palma-palmisto, UOVA, farina di FRUMENTO, riccioli di cioccolato fondente 6,1% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, BURRO anidro, emulsionante: E322 lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), margarina (grassi vegetali: palma-cocco e olio vegetale: girasole, acqua, emulsionante: E471(palma), sale, correttore di acidità: E330, aromi), ciliege 3,7%, cacao in polvere, sciroppo di glucosio/fruttosio, sciroppo di glucosio, destrosio, tuorlo d'UOVO, alcol etilico, gelatina alimentare, proteine del LATTE, amido di riso, amido di FRUMENTO, amido di mais, sale, cacao magro in polvere, emulsionante: E471(palma), addensanti: E401-E407, agenti lievitanti: E450i-E500ii, correttore di acidità: E330, conservante: E220 (ANIDRIDE SOLFOROSA come residuo), coloranti: E160a-estratto vegetale-E163, aromi.

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8111 B	
Emissione/ Issue 08/08/19		TORTA FORESTA NERA		Pagina / Page	2
Rev.	8			di / of	4

Rehydrated skimmed MILK and MILK whey, sugar, water, vegetable fats: coconut-palm-palm kernel, EGGS, WHEAT flour, curls of dark chocolate 6,1% (cocoa paste, sugar, cocoa butter, anhydrous BUTTER, emulsifier: E322 SOYA lecithin, natural vanilla flavour), margarine (vegetable fats: palm-coconut and vegetable oil: sunflower, water, emulsifier: E471(palm), salt, acidity regulator: E330, flavourings), cherries 3,7%, cocoa powder, glucose/fructose syrup, glucose syrup, dextrose, EGG yolk, ethyl alcohol, edible gelatine, MILK proteins, rice starch, WHEAT starch, corn starch, salt, low fat cocoa powder, emulsifier: E471(palm), thickeners: E401-E407, raising agents: E450i-E500ii, acidity regulator: E330, preservative: E220 (SULPHUROUS ANHYDRIDE as residual), colouring agents: E160a-vegetable extract-E163, flavourings .

Codice EAN / Ean Code

8 015251 701110

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

Scongellare 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	> 1,7%
Materia grassa del latte / Milk fat content	< 1%

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8111 B	
Emissione/ <i>Issue</i> 08/08/19		TORTA FORESTA NERA		Pagina <i>/ Page</i>	3
Rev.	8			di / of	4

Imballo / Packaging

Confezione: una torta foresta nera per scatola
Package: one black forest cake per box

Pizzo: bianco per alimenti - Peso: 85g
Lace: white colour for food - Weight: 85g

Scatola: cartone per alimenti - Peso: 160g
L 295mm x L 275mm x H 100mm
Box: cardboard for food - Weight: 160g
L 295mm x W 275mm x H 100mm

Peso medio del prodotto: 1100 g
Nominal weight: 1100 g

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

Scatole x strato: 12
Boxes per layer: 12

Strati per pallet: 18
Layers per pallet: 18

Scatole per pallet: 216
Boxes per pallet: 216

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 / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8111 B	
Emissione/ Issue 08/08/19		TORTA FORESTA NERA		Pagina / Page	3
Rev.	8			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, ANIDRIDE SOLFOROSA come residuo.

Può contenere tracce di: FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE-NOCCIOLE-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 product containing soya, MILK and products containing milk, SULPHUROUS ANHYDRIDE like residue.

May contain traces of: NUTS (ALMONDS-HAZELNUTS-PISTACHIOS).

Dichiarazione nutrizionale per 100g / Nutritional declaration per 100g

Energia / Energy	1324 kJ
	316 kcal
Grassi / Fat	15 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	38 g
di cui zuccheri / of which sugars	31 g
Proteine / Protein	4,7 g
Sale / Salt	0,34 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.*