



TORTINA SACHER

DATA REV:
02/10/2025

DESCRIZIONE PRODOTTO

DENOMINAZIONE DI VENDITA

PRODUCT SPECIFICATION

MODALITA' D'USO

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

STORAGE CONDITIONS

SHELF LIFE

FORMATI (FORMATS)

PESO/WEIGHT (g)

Tortina di pan di spagna al cacao, bagnata al gusto rum, farcita all'albicocca, glassata al cacao e decorata.

Prodotto dolciario da forno

Fine pastry product

Pronto per l'uso Ready to eat

Luogo Fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Cool and dry, away from heat sources

4 MESI / MONTHS

Lotto: AAMMGG (YYMMDD)

Shelf life: GG/MM/AAAA (DD/MM/YYYY)

32

±5



INGREDIENTI-INGREDIENTS

Ingredienti: Glassatura (32%): grasso vegetale (palmisto, cocco); zucchero; cacao magro al 10-12 % di burro di cacao; LATTOSIO; emulsionante: lecitina di SOIA; aromi. Bagna gusto rum (25%): acqua; zucchero semolato; aroma rum; colorante: E150b; conservante: sorbato di potassio. Pan di spagna (25%): farina di FRUMENTO; UOVA; zucchero; acqua; sciroppo di glucosio; emulsionante: E471; cacao magro in polvere 1,5%; sale; agenti lievitanti: E450i-E500ii; conservante: E202; colorante: carbone vegetale E153. Farcitura albicocca (14%): sciroppo di glucosio-fruttosio; albicocca purea 35%; zucchero; stabilizzante: glicerolo; gelificante: pectina; acidificante: acido citrico; conservante: sorbato di potassio; colorante: estratto di paprika; aroma naturale. Decorazione (4%): massa di cacao; zucchero; burro di cacao; colorante: E100; emulsionante: lecitina di girasole; aroma naturale di vaniglia. Può contenere: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO e SEMI DI SESAMO.

Ingredients: Glaze (32%): vegetable fat (palm kernel, coconut); sugar; cocoa powder 10-12% cocoa butter; LACTOSE; emulsifier: SOYA lecithin; flavorings. Rum-flavored syrup (25%): water; granulated sugar; rum flavor; coloring: E150b; preservative: potassium sorbate. Sponge cake (25%): WHEAT flour; EGGS; sugar; water; glucose syrup; emulsifier: E471; cocoa powder 1.5%; salt; raising agents: E450i, E500ii; preservative: E202; coloring: vegetable carbon E153. Apricot filling (14%): glucose-fructose syrup; apricot puree 35%; sugar; stabilizer: glycerol; gelling agent: pectin; acidifier: citric acid; preservative: potassium sorbate; coloring: paprika extract; natural flavoring. Decoration (4%): cocoa mass; sugar; cocoa butter; coloring: E100; emulsifier: sunflower lecithin; natural vanilla flavor. May contain: PEANUTS, MUSTARD, TREE NUTS, and SESAME SEEDS.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

CARICA MESOFILA TOTALE (CMT)

<10⁴ ufc/g

COLIFORMI TOTALI (COLIFORMS)

<100 ufc/g

LIEVITI E MUFFE (YEAST AND MOULD)

<10³ ufc/g

E. COLI

<10 ufc/g

STAPHYLOCOCCUS AUREUS

<100 ufc/g

SALMONELLA SPP

assente/absent in 25g

ALLERGENI PRESENTI - LIST OF ALLERGENS

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati - Cereals containing gluten and derived products

Crostacei e prodotti a base di crostacei - Shellfish and shellfish-based products

Uova e ovoprodotti - Eggs and egg-based products

Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and fish-based products

Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and peanuts-based products

Soia e prodotti a base di soia - Soy and Soy-based products

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) - Milk and milk-based products (lactose included)

Frutta a guscio e prodotti derivati - Shelled fruits and derived products

Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and celery-based products

Senape e prodotti a base di senape - Mustard and mustard-based products

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - Sesame seeds and products thereof

Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l) - Dioxide Sulphur and sulphites (>10 mg/kg o 10 mg/l)

Lupino e prodotti a base di lupino - Lupin and lupin-based products

Molluschi e prodotti a base di mollusco - Mollusc and mollusc-based products

NEL PRODOTTO
IN PRODUCT

IN STABILIMENTO
IN FACTORY

C

P

A

A

C

P

A

A

A

P

C

P

C

P

Tr

P

A

A

A

A

Tr

P

A

A

A

A

A

A

C= Contiene-contain A= Assente-absent Tr= Tracce-traces P= Presente-present

VALORI NUTRIZIONALI (100g) - NUTRITIONAL FACTS (100g)

VALORE ENERGETICO - ENERGY VALUE (kJ)

1547 kJ

VALORE ENERGETICO - ENERGY VALUE (kcal)

368 kcal

GRASSI - FATS

15 g

DI CUI ACIDI SATURI - SATURATED FAT

13 g

CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE

53 g

DI CUI ZUCCHERI - SUGARS

40 g

FIBRE - FIBER

2.40 g

PROTEINE - PROTEIN

4.9 g

SALE - SALT

0.21 g

ETICHETTATURA AMBIENTALE IMBALLAGGI - PACKAGING ENVIRONMENTAL LABELLING

PRIMARIO - PRIMARY

SECONDARIO E TERZIARIO - SECONDARY & TERTIARY

VEDI ETICHETTA PRODOTTO
SEE PRODUCT LABEL

SCATOLA

INTERFALDA

ANGOLARI*

ESTENSIBILE

CAPPUCCIO PLT* PLASTIC

PALLET

* Dove presenti
* where applicable

CARTON BOX

PALLET INTERLAYER

CORNERS*

PALLET FILM

HOOD*

FOR 50

PAP 20

PAP 20

PAP 21

04-LDPE

04-LDPE

FOR 50

CARTA

CARTA

CARTA

PLASTICA

PLASTICA

LEGNO

PAPER

PAPER

PAPER

PLASTIC

PLASTIC

WOOD

RACCOLTA DIFFERENZIATA: Verifica le disposizioni del tuo Comune - SEPARATE WASTE COLLECTION: Check the rules of your Country

IMBALLO PRIMARIO - PRIMARY PACK

A05

IMBALLO SECONDARIO - SECONDARY PACK

11

PALLET

EUROPALLET

Peso - Weight (g)

1000

Peso - Weight (kg)

1

Ct/strato - Box/Layer

8

Lato Lungo - Length (cm)

40

Lato Lungo - Length (cm)

40

Strati - Layers

20

Lato Corto - Width (cm)

30

Lato Corto - Width (cm)

30

Cartoni - Boxes

160

Altezza - Height (cm)

3,5

Altezza - Height (cm)

6,6

Altezza - Height (cm)

132

No. Confezioni/CT - No. Package/Box

1

Tipologia - Packaging Type

CARTONE/BOX

con pallet - with pallet (cm)

147