

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8155 B	
Emissione/ <i>Issue</i> 08/08/19		TORTA CHANTILLY		Pagina <i>/ Page</i> 1	
Rev. 6				di / of 4	

TORTA CHANTILLY



Descrizione del prodotto / Product description

Torta composta da due fette di pan di Spagna imbevute di liquore alla vaniglia Bourbon e farcite con delicata crema Chantilly, decorata con panna Chantilly, crema pasticcera e topping al cacao.

Cake made of two slices of cocoa sponge cake soaked in liquor Bourbon vanilla and filled with delicate Chantilly, decorated with Chantilly cream, custard and cocoa topping.

Categoria / Category

Pasticceria congelata
Frozen dessert

Ingredienti / Ingredients

Acqua, LATTE scremato e siero di LATTE reidratati, zucchero, farina di FRUMENTO, UOVA, grassi vegetali: cocco-palma-palmisto, margarina (grassi vegetali: palma-cocco e olio vegetale: girasole, acqua, emulsionante: E471(palma), sale, correttore di acidità: E330, aromi), destrosio, sciroppo di glucosio/fruttosio, alcool etilico, tuorlo d'UOVO, sciroppo di glucosio, amido modificato, gelatina alimentare, siero di LATTE, proteine del LATTE, amido di riso, olio vegetale: girasole, amido di mais, cacao magro in polvere, NOCCIOLE, LATTE scremato in polvere, sale, emulsionanti: E322 lecitina di SOIA-E471(palma), addensanti: E401-E407, stabilizzante: E450, agenti lievitanti: E450i-E500ii, coloranti: E101-E160a-estratto vegetale, aromi.

Water, rehydrated skimmed MILK and MILK whey, sugar, WHEAT flour, EGGS, vegetable fats: coconut-palm-palm kernel, margarine (vegetable fats: palm-coconut and vegetable oil: sunflower, water, emulsifier: E471(palm), salt, acidity regulator: E330, flavourings), dextrose, glucose/fructose syrup, ethyl alcohol, EGG yolk, glucose syrup, modified starch, edible gelatine, MILK whey, MILK proteins, rice starch, vegetable oil: sunflower, corn starch, low fat cocoa powder, HAZELNUTS, skimmed MILK powder, salt, emulsifiers: E322 SOYA lecithin-E471(palm), thickeners: E401-E407, stabilizer: E450, raising agents: E450i-E500ii, colouring agents: E101-E160a-vegetable extract, flavourings.

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8155 B	
Emissione/ <i>Issue</i> 08/08/19		TORTA CHANTILLY		Pagina <i>/ Page</i> 2	
Rev. 6				di / of 4	

Codice EAN / Ean Code

8 015251 701554

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

Scongelare 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	1,6%
Materia grassa del latte / Milk fat content	< 1%

Imballo / Packaging

Confezione: una torta Chantilly per scatola
Package: one Chantilly 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

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8155 B	
Emissione/ <i>Issue</i> 08/08/19		TORTA CHANTILLY		Pagina <i>/ Page</i> 3	
Rev. 6				di / of 4	

Peso medio del prodotto: 1200 g
Nominal weight: 1200 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.

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, NOCCIOLE e derivati.
Può contenere tracce di: ALTRA FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE-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, HAZELNUTS and derivates.
May contain traces of: OTHER NUTS (ALMONDS-PISTACHIOS).

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8155 B	
Emissione/ <i>Issue</i> 08/08/19		TORTA CHANTILLY		Pagina <i>/ Page</i> 4	
Rev. 6				di / of 4	

Dichiarazione nutrizionale per 100g / Nutritional declaration per 100g

Energia / Energy	1210 kJ 289 kcal
Grassi / Fat	13 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	36 g
di cui zuccheri / of which sugars	26 g
Proteine / Protein	4,9 g
Sale / Salt	0,53 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.