

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
28/07/2016**Karottentorte**
Torta alle caroteRevision
0

Hersteller / Produttore
Stabinger GmbH
Land / Stato
Italy
Adresse / Indirizzo
Anderterstrasse 11, 39030 Sexten / Sesto
Artikelnummer / Numero Articolo
56291
EAN Code Stück / Codice EAN pezzo
var
EAN Code Umkarton / Codice EAN
var
Zolltarifnummer:
19059060



Zusammensetzung:
Karottenbiskuit gefüllt mit Aprikosenkonfitüre
Composizione:
Pan di spagna alle carote, farcita con confettura all' albicocca
VERPACKUNG / CONFEZIONE
Teller aus PS Piatto di PS
Auslobung:
mit frischen Karotten/ con carote fresche
Flash:
ohne Alkoholzugabe / senza alcol aggiunto, ohne gehärtete Fette / senza grassi idrogenati, frisches Produkt / prodotto fresco
Haltbarkeit in Tagen / Termine minimo di conservazione in giorni:
17
Lagertemperatur
+6°C
Conservare a
+6°C
Bio Produkt
Produkt BIO
Koscher
kosher
Sonstiges
altro
Egalisierter Kiloartikel
articolo egalizzato:
Ja/Si <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/> Ja/Si <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/> Ja/Si <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/> Ja/Si <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>

Kartonmaße in mm Misure cartone a mm	Maße Verkaufseinheit in mm Misure unità di vendita in mm	Einheiten pro Karton Confezioni per cartone	Kartone pro Lage Cartoni per strato	Kartone pro Pal. Cartoni per ban.
330x330x90h	330Øx90h	1	6	66
Nettogewicht Verpackung in Gramm	peso confezione vuota in grammi		110	
Nettogewicht Karton in Gramm	peso cartone vuoto in grammi		160	
Nettogewicht Palette in Gramm	peso bancale vuoto in grammi		22000	
var. Nettogewicht Verkaufseinheit in Gramm [± 8%]	peso netto var. unità di vendita in grammi [± 8%]		1600	
Bruttogewicht Verkaufseinheit in Gramm	peso lordo unità di vendita in grammi		1710	
Bruttogewicht Karton in Gramm	peso lordo cartone in grammi		1870	
Bruttogewicht Palette in Gramm	peso lordo bancale in grammi		145420	

	erstellt	geprüft	freigegeben
Name	MSc. Demetz Stefan	Hofer Gottfried	Stabinger Karl
Datum	28/07/2016	28/07/2016	28/07/2016
Unterschrift			

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
28/07/2016Karottentorte
Torta alle caroteRevision
0

**STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN gemäß EU
Verordnung Nr. 1169/2011 Anhang II**
**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE secondo il regolamento nr.
1169/2011 allegato II**

Allergene	Allergeni	Enthält Contiene	Spuren Tracce	Note
Glutenhaltiges Getreide	Cereali contenenti glutine	x		Weizen/frumento
Krustentiere	Crostacei			
Eier	Uova	x		Vollei/uova intere
Fische	Pesce			
Erdnüsse	Arachidi	x		
Sojabohnen	Soia			
Milch	Latte			
Schalenfrüchte	Frutta a guscio	x		Haselnüsse/nocciole
Sellerie	Sedano			
Senf	Senape			
Sesamsamen	Semi di sesamo			
SO ₂ >10 mg/kg	Anidride solforosa >10 mg/kg			
Lupinen	Lupini			
Weichtiere	Molluschi			

MITTLERER NÄHRWERT JE 100g / VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Energiewert / valore energetico kJ	1142	kJ
Energiewert / valore energetico kcal	272	kcal
Fett / grassi	10	g
Davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	1,3	g
Kohlenhydrate / carboidrati	38	g
Davon Zucker / di cui zuccheri	26	g
Eiweiß / proteine	7,4	g
Salz/ sale	0,13	g

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
28/07/2016Karottentorte
Torta alle caroteRevision
0**Zutaten (in absteigender Reihenfolge):**

Karotten 25%, Aprikosenkonfitüre (Aprikosen, Zucker, Glukose-Fruktosesirup, Wasser, Säureregulator: Citronensäure, Geliermittel: Pektin), Zucker, **WEIZENMEHL, VOLLEI, HASELNÜSSE**, Palmfett, **ERDNÜSSE**, Dextrose, **WEIZENSTÄRKE**, Emulgator: Propylenglycolester von Speisefettsäuren; Säureregulator: Citronensäure; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Aromen, Salz.

Ingredienti (in ordine decrescente):

Carote 25%, confettura di albicocche (albicocche, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, correttore di acidità: acido citrico; gelificante: pectina), zucchero, farina di **FRUMENTO**, **UOVA** intere, **NOCCIOLE**, grasso di palma, **ARACHIDI**, destrosio, amido di **FRUMENTO**, emulsionante: esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi; correttore di acidità: acido citrico, agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio; aromi, sale.

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
28/07/2016Karottentorte
Torta alle caroteRevision
0**PHYSISCH- CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN / CARATTERISTICHE FISICE- CHIMICHE**

pH-Wert / pH	5,5±1
Struktur / struttura	Kompakt, homogen / compatta, omogenea
Geruch / odore	Typisch nach Karotten / tipico alle carote
Geschmack / sapore	Typisch nach Karotten / tipico alle carote

MIKROBIOLOGISCHE BESCHAFFENHEIT / CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Gesamtkeimzahl bei 30°C / carica batterica totale a 30°C	< 1Mio UFC/g
Coliforme / Coliformi	< 1.000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Schimmel / muffe	< 1000 UFC/g
Hefen / lieviti	< 10.000 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 50 UFC/g
Salmonellen / salmonelle	neg. UFC/25g
Listeria monocytogenes	neg. UFC/25g

Lebensmittel Zusatzstoffe / Additivi alimentari

Typ / tipo	Nummer numero	Beschreibung / descrizione
Säureregulator / correttore di acidità	E 330	Citronensäure / Acido citrico
Gelierzmittel / gelificante	E 440	Pektine / Pectine
Emulgator/ emulsionante	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren / Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi
Backtriebmittel / agente lievitante	E 450	Diphosphate / Difosfati
Backtriebmittel / agente lievitante	E 500	Natriumcarbonate / Carbonati di sodio