

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
15/03/2016Ricottatorte
Torta alla ricottaRevision
0

Hersteller / Produttore
Stabinger GmbH
Land / Stato
Italy
Adresse / Indirizzo
Anderterstrasse 11, 39030 Sexten / Sesto
Artikelnummer / Numero Articolo
56281
EAN Code Stück / Codice EAN pezzo
var
EAN Code Umkarton / Codice EAN
var
Zolltarifnummer:
19059060



Zusammensetzung:
Mürbteigboden, Ricottafüllung, Biskuitdeckel
Composizione:
Pasta frolla, crema alla ricotta e pan di spagna
VERPACKUNG / CONFEZIONE
Teller aus PS Piatto di PS
Auslobung:
mit Ricotta und Frischmilch / con ricotta e latte fresco
Flash:
ohne gehärtete Fette / senza grassi idrogenati, frisches Produkt / prodotto fresco
Haltbarkeit in Tagen / Termine minimo di conservazione in giorni:
15
Lagertemperatur
+6°C
Conservare a
+6°C
Bio Produkt
Prodotto 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%]		1900	
Bruttogewicht Verkaufseinheit in Gramm	peso lordo unità di vendita in grammi		2010	
Bruttogewicht Karton in Gramm	peso lordo cartone in grammi		2170	
Bruttogewicht Palette in Gramm	peso lordo bancale in grammi		165220	

	erstellt	geprüft	freigegeben
Name	MSc. Demetz Stefan	Hofer Gottfried	Stabinger Karl
Datum	15/03/2016	15/03/2016	15/03/2016
Unterschrift			

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
15/03/2016Ricottatorte
Torta alla ricottaRevision
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	x		Sojalecithin/ lecitine di soia
Milch	Latte	x		Milch und Derivate/ latte e derivati
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	950	kJ
Energiewert / valore energetico kcal	227	kcal
Fett / grassi	13	g
Davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	11	g
Kohlenhydrate / carboidrati	22	g
Davon Zucker / di cui zuccheri	16	g
Eiweiß / proteine	5,6	g
Salz/ sale	0,4	g

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
15/03/2016Ricottatorte
Torta alla ricottaRevision
0**Zutaten (in absteigender Reihenfolge):**

RICOTTA 28%, Wasser, Zucker, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), **VOLLEI, WEIZENMEHL, VOLLMILCH** 7%, Dextrose, Speisegelatine, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps), **MILCHEIWEISS, WEIZENSTÄRKE**, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren, **SOJALECITHIN**; Säureregulator: Citronensäure; Stabilisatoren: Sorbit, Hydroxypropylcellulose; Konservierungsstoffe: Sorbinsäure, Kaliumsorbat; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Farbstoff: Carotine; Aromen, Salz. Kann Spuren von **SCHALENFRÜCHTEN** und **ERDNÜSSEN** enthalten.

Ingredienti (in ordine decrescente):

RICOTTA 28%, acqua, zucchero, grassi vegetali (palma, cocco), **UOVA** intere, farina di **FRUMENTO**, **LATTE** intero 7%, destrosio, gelatina, oli vegetali (girasole, colza), proteine del **LATTE**, amido di **FRUMENTO**, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi, lecitine di **SOIA**; correttore di acidità: acido citrico; stabilizzanti: sorbitolo, idrossipropilcellulosa; conservanti: acido sorbico, sorbato di potassio; agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio; colorante: caroteni; aromi, sale. Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO** e **ARACHIDI**.

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
15/03/2016Ricottatorte
Torta alla ricottaRevision
0**PHYSISCH- CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN / CARATTERISTICHE FISICE- CHIMICHE**

pH-Wert / pH	6±1
Struktur / struttura	Kompakt, homogen / compatta, omogenea
Geruch / odore	Typisch nach Ricotta/ tipico di ricotta
Geschmack / sapore	Typisch nach Ricotta/ tipico di ricotta

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
Emulgator/ emulsionante	E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren / Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
Emulgator/ emulsionante	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren / Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi
Emulgator/ emulsionante	E 322	Lecithine / Lecitine
Stabilisator / stabilizzante	E 420	Sorbit / Sorbitoli
Stabilisator / stabilizzante	E 463	Hydroxypropylcellulose / Idrossi-propil-cellulosa
Säureregulator / correttore di acidità	E 330	Citronensäure / Acido citrico
Konservierungsstoff / conservante	E 200	Sorbinsäure / Acido sorbico
Konservierungsstoff / conservante	E 202	Kaliumsorbat / Sorbato di potassio
Farbstoff / colorante	E 160a	Carotin / Caroteni
Backtriebmittel / agente lievitante	E 450	Diphosphate / Difosfati
Backtriebmittel / agente lievitante	E 500	Natriumcarbonate / Carbonati di sodio