

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:  
15/03/2016**Himbeertorte**  
**Torta ai lamponi**Revision  
0

<b>Hersteller / Produttore</b>
Stabinger GmbH
<b>Land / Stato</b>
Italy
<b>Adresse / Indirizzo</b>
Anderterstrasse 11, 39030 Sexten / Sesto
<b>Artikelnummer / Numero Articolo</b>
56275
<b>EAN Code Stück / Codice EAN pezzo</b>
var
<b>EAN Code Umkarton / Codice EAN</b>
var
<b>Zolltarifnummer:</b>
19059060



<b>Zusammensetzung:</b>
Mürbteig, Biskuit, Creme mit Vanillegeschmack, Himbeeren mit Gelee überzogen
<b>Composizione:</b>
Pasta frolla, pan di spagna, crema con gusto alla vaniglia, lamponi con gelatina
<b>VERPACKUNG / CONFEZIONE</b>
Teller aus PS Piatto di PS
<b>Auslobung:</b>
mit Himbeeren 21% / con lamponi 21%
<b>Flash:</b>
ohne gehärtete Fette / senza grassi idrogenati, frisches Produkt / prodotto fresco
<b>Haltbarkeit in Tagen / Termine minimo di conservazione in giorni:</b>
<b>15</b>
<b>Lagertemperatur</b>
+6°C
<b>Conservare a</b>
+6°C
<b>Bio Produkt</b>
<b>Prodotta BIO</b>
<b>Koscher</b>
<b>kosher</b>
<b>Sonstiges</b>
<b>altro</b>
<b>Egalisierter Kiloartikel</b>
<b>articolo egalizzato:</b>
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%]		2150	
Bruttogewicht Verkaufseinheit in Gramm	peso lordo unità di vendita in grammi		2260	
Bruttogewicht Karton in Gramm	peso lordo cartone in grammi		2420	
Bruttogewicht Palette in Gramm	peso lordo bancale in grammi		181720	

	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:  
15/03/2016Himbeertorte  
Torta ai lamponiRevision  
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	x		Milch und Derivate/ latte e derivati
Schalenfrüchte	Frutta a guscio		x	Haselnüsse/nocciole
Sellerie	Sedano			
Senf	Senape			
Sesamsamen	Semi di sesamo			
SO <sub>2</sub> >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	746	kJ
Energiewert / valore energetico kcal	177	kcal
Fett / grassi	4,9	g
Davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	1,3	g
Kohlenhydrate / carboidrati	29	g
Davon Zucker / di cui zuccheri	20	g
Eiweiß / proteine	4,2	g
Salz/ sale	0,25	g

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:  
15/03/2016**Himbeertorte**  
**Torta ai lamponi**Revision  
0**Zutaten (in absteigender Reihenfolge):**

Wasser, Himbeeren 21%, Zucker, **WEIZENMEHL, VOLLEI**, Glukose-Fruktosesirup, Aprikosenkonfitüre (Aprikosen, Zucker, Glukose-Fruktosesirup, Wasser, Säureregulator: Citronensäure; Geliermittel: Pektin), **ERDNÜSSE**, Stärke, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps), **MAGERMILCHPULVER, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENEIWEISS**, Dextrose, **WEIZENSTÄRKE**, Emulgatoren: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycoler von Speisefettsäuren; Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrate; Verdickungsmittel: Natriumalginat, Calciumalginat, Carrageen, Johannisbrotkernmehl; Konservierungsstoffe: Sorbinsäure, Kaliumsorbat; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Farbstoffe: Riboflavine, echtes Karmin, Carotine; Aromen, Salz. Kann Spuren von **SCHALENFRÜCHTEN** enthalten.

**Ingredienti (in ordine decrescente):**

Acqua, lamponi 21%, zucchero, farina di **FRUMENTO**, **UOVA** intere, sciroppo di glucosio-fruttosio, confettura di albicocche (albicocche, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, correttore di acidità: acido citrico; gelificante: pectina), **ARACHIDI**, amido, grassi vegetali (palma, cocco), oli vegetali (girasole, colza), **LATTE** intero in polvere, siero di **LATTE** in polvere, proteine del **FRUMENTO**, destrosio, amido di **FRUMENTO**, emulsionanti: esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi; correttori di acidità: acido citrico, citrato di sodio; addensanti: alginato di sodio, alginato di calcio, carragenina, farina di semi di carrube; agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio; conservanti: acido sorbico, sorbato di potassio; coloranti: riboflavine, cocciniglia, caroteni; aromi, sale. Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO**.

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:  
15/03/2016**Himbeertorte  
Torta ai lamponi**Revision  
0**PHYSISCH- CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN / CARATTERISTICHE FISICE- CHIMICHE**

<b>pH-Wert / pH</b>	4±1
<b>Struktur / struttura</b>	Kompakt, homogen / compatta, omogenea
<b>Geruch / odore</b>	nach Himbeeren / di lamponi
<b>Geschmack / sapore</b>	nach Himbeeren, cremig /di lamponi, cremoso

**MIKROBIOLOGISCHE BESCHAFFENHEIT / CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

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

**Lebensmittel Zusatzstoffe / Additivi alimentari**

Typ / tipo	Nummer numero	Beschreibung / descrizione
Emulgator/ emulsionante	E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren / Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
Emulgator/ emulsionante	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren / Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi
Konservierungsstoff / conservante	E 200	Sorbinsäure / Acido sorbico
Konservierungsstoff / conservante	E 202	Kaliumsorbat / Sorbato di potassio
Säureregulator / correttore di acidità	E 330	Citronensäure / Acido citrico
Säureregulator / correttore di acidità	E 331	Natriumcitrate / Citrati di sodio
Geliermittel / gelificante	E 440	Pektine / Pectine
Verdickungsmittel / addensanti	E 401	Natriumalginat / Alginato di sodio
Verdickungsmittel / addensanti	E 404	Calciumalginat / Alginato di calcio
Verdickungsmittel / addensanti	E 407	Carrageen / Carragenina
Verdickungsmittel / addensanti	E 410	Johannisbrotkernmehl / Farina di semi di carrube
Farbstoff / colorante	E 101	Riboflavine / Riboflavine
Farbstoff / colorante	E 120	Echtes Karmin / Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:  
15/03/2016**Himbeertorte**  
**Torta ai lamponi**Revision  
0

Farbstoff / colorante	E 160a	Carotin / Caroteni
Backtriebmittel / agenti lievitanti	E 450	Diphosphate / Difosfati
Backtriebmittel / agenti lievitanti	E 500	Natriumcarbonate / Carbonati di sodio