

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
15/03/2016Fruchttorte "Fantasia"
Torta alla frutta "fantasia"Revision
0

Hersteller / Produttore
Stabinger GmbH
Land / Stato
Italy
Adresse / Indirizzo
Anderterstrasse 11, 39030 Sexten / Sesto
Artikelnummer / Numero Articolo
56407
EAN Code Stück / Codice EAN pezzo
var
EAN Code Umkarton / Codice EAN
var
Zolltarifnummer:
19059060



Zusammensetzung:
Mürbteig und Biskuitboden, Creme mit Vanillegeschmack, Obstbelag mit Gelee überzogen
Composizione:
Pasta frolla e pan di spagna, crema con gusto alla vaniglia, frutta con gelatina
VERPACKUNG / CONFEZIONE
Teller aus PS Piatto di PS
Auslobung:
mit Früchten 20% / con frutta 20%
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
Prodotta 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%]		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:
15/03/2016Fruchttorte "Fantasia"
Torta alla frutta "fantasia"Revision
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	Haselnüssen/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	786	kJ
Energiewert / valore energetico kcal	186	kcal
Fett / grassi	5,2	g
Davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	1,7	g
Kohlenhydrate / carboidrati	31	g
Davon Zucker / di cui zuccheri	21	g
Eiweiß / proteine	3,9	g
Salz/ sale	0,24	g

Zutaten (in absteigender Reihenfolge):

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
15/03/2016Fruchttorte "Fantasia"
Torta alla frutta "fantasia"Revision
0

Wasser, Früchte 20% (Himbeeren 10%, Aprikosen 8%, Heidelbeeren 2%), Zucker, **WEIZENMEHL, VOLLEI**, Aprikosenkonfitüre (Aprikosen, Zucker, Glukose-Fruktosesirup, Wasser, Säureregulator: Citronensäure; Geliermittel: Pektin), **ERDNÜSSE**, Himbeersirup, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps), Stärke, **MAGERMILCHPULVER, SÜßMOLKENPULVER**, Dextrose, **WEIZENEIWEISS**, Emulgatoren: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren; Säureregulator: Citronensäure, Natriumcitrat; 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, frutta 20% (lamponi 10%, albicocche 8%, mirtilli neri 2%), zucchero, farina di **FRUMENTO**, **UOVA** intere, confettura di albicocche (albicocche, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, correttore di acidità: acido citrico; gelificante: pectina), **ARACHIDI**, sciroppo di lamponi, grassi vegetali (palma, cocco), oli vegetali (girasole, colza), amido, **LATTE** intero in polvere, siero di **LATTE** in polvere, destrosio, amido di **FRUMENTO**, emulsionanti: esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi; correttori dell'acidità: acido citrico, citrato di sodio; addensanti: alginato di sodio, alginato di calcio, carragenina, farina di semi di carrube; conservanti: acido sorbico, sorbato di potassio; agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio; coloranti: riboflavine, cocciniglia, caroteni; aromi, sale. Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO**.

PHYSISCH- CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN / CARATTERISTICHE FISICE- CHIMICHE

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
15/03/2016Fruchttorte "Fantasia"
Torta alla frutta "fantasia"Revision
0

pH-Wert / pH	5±1
Struktur / struttura	Kompakt, homogen / compatta, omogenea
Geruch / odore	Typisch nach Früchten/ tipico di frutta
Geschmack / sapore	Typisch nach Früchten/ tipico di frutta

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
Gelierzmittel / gelificante	E 440	Pektine / Pectine
Säureregulator / correttore di acidità	E 330	Citronensäure / Acido citrico
Säureregulator / correttore di acidità	E 331	Natriumcitrate / Citrati di sodio
Backtriebmittel / agente lievitante	E 450	Diphosphate / Difosfati
Backtriebmittel / agente lievitante	E 500	Natriumcarbonate / Carbonati di sodio
Emulgator/ emulsionante	E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren / Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
Emulgator/ emulsionante	E 477	Propylenglycoler von Speisefettsäuren / Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi
Konservierungsstoff / conservante	E 200	Sorbinsäure / Acido sorbico
Konservierungsstoff / conservante	E 202	Kaliumsorbit / Sorbato di potassio
Verdickungsmittel / addensante	E 401	Natriumalginat / Alginato di sodio
Verdickungsmittel / addensante	E 404	Calciumalginat / Alginato di calcio
Verdickungsmittel / addensante	E 407	Carrageen / Carragenina
Verdickungsmittel / addensante	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
Farbstoff / colorante	E 160a	Carotin / Caroten