

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
15/03/2016**Schokotorte
Torta al cioccolato**Revision
0

Hersteller / Produttore
Stabinger GmbH
Land / Stato
Italy
Adresse / Indirizzo
Anderterstrasse 11, 39030 Sexten / Sesto
Artikelnummer / Numero Articolo
56405
EAN Code Stück / Codice EAN pezzo
var
EAN Code Umkarton / Codice EAN
var
Zolltarifnummer:
19059060



Zusammensetzung:
Kakaobiskuit mit Aprikosenkonfitüre und Kakaoglasur
Composizione:
Pan di Spagna al cacao, ripieno di confettura di albicocche e copertura di cacao
VERPACKUNG / CONFEZIONE
Teller und Kuppel aus PP Piatto e coppola di PP
Auslobung:
mit Aprikosenkonfitüre 21%, con confettura di albicocche 21%
Flash:
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
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		273	
Nettogewicht Karton in Gramm	peso cartone vuoto in grammi		94	
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		1873	
Bruttogewicht Karton in Gramm	peso lordo cartone in grammi		1967	
Bruttogewicht Palette in Gramm	peso lordo bancale in grammi		151822	

	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:
15/03/2016Schokotorte
Torta al cioccolatoRevision
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	1282	kJ
Energiewert / valore energetico kcal	305	kcal
Fett / grassi	12	g
Davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	4,4	g
Kohlenhydrate / carboidrati	42	g
Davon Zucker / di cui zuccheri	30	g
Eiweiß / proteine	7,3	g
Salz/ sale	0,16	g

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
15/03/2016Schokotorte
Torta al cioccolatoRevision
0**Zutaten (in absteigender Reihenfolge):**

VOLLEI, Aprikosenkonfitüre 21% (Aprikosen, Zucker, Glukose-Fruktosesirup, Wasser, Säureregulator: Citronensäure; Geliermittel: Pektin), Zucker, **WEIZENMEHL**, Wasser, Magerkakao 3,5%, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Palm), Palmfett, Schokolade 1% (Emulgator: SOJALECITHIN), **HASELNÜSSE**, **LAKTOSE**, Dextrose, **SÜSSMOLKENPULVER**, **WEIZENEIWEISS**, **MILCHEIWEISS**, **VOLLMILCH**, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren, **SOJALECITHIN**; Säureregulator: Citronensäure; Stabilisatoren: Sorbit, Hydroxypropylcellulose; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Konservierungsstoff: Sorbinsäure, Kaliumsorbat; Farbstoff: Carotine; Aromen, Salz. Kann Spuren von **ERDNÜSSEN** enthalten.

Ingredienti (in ordine decrescente):

UOVA intere, confettura di albicocche 21% (albicocche, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, correttore di acidità: acido citrico; gelificante: pectina), zucchero, farina di **FRUMENTO**, acqua, cacao magro 3,5%, oli vegetali (girasole, palma), grasso di palma, cioccolato 1% (emulsionante: lecitine di **SOIA**), **NOCCIOLE**, **LATTOSIO**, destrosio, siero di **LATTE** in polvere, amido di **FRUMENTO**, proteine del **LATTE**, **LATTE** intero, 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; agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio; conservante: acido sorbico, sorbato di potassio; colorante: caroteni; aromi, sale. Può contenere tracce di **ARACHIDI**.

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
15/03/2016Schokotorte
Torta al cioccolatoRevision
0**PHYSISCH- CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN / CARATTERISTICHE FISICE- CHIMICHE**

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

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	Propylenglycoler von Speisefettsäuren / Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi
Emulgator/ emulsionante	E 322	Lecithine / Lecitine
Säureregulator / correttore di acidità	E 330	Citronensäure / Acido citrico
Geliermittel / gelificante	E 440	Pektine / Pectine
Konservierungsstoff / conservante	E 202	Kaliumsorbit / Sorbato di potassio
Backtriebmittel / agente lievitante	E 450	Diphosphate / Difosfati
Backtriebmittel / agente lievitante	E 500	Natriumcarbonate / Carbonati di sodio
Stabilisator / stabilizzante	E 420	Sorbit / Sorbitoli
Stabilisator / stabilizzante	E 463	Hydroxypropylcellulose / Idrossi-propil-cellulosa
Farbstoff / colorante	E 160a	Carotin / Caroten
Konservierungsstoff / conservante	E 200	Sorbinsäure / Acido sorbico