

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i>		PS 8097 B		
Emissione/ <i>Issue</i> 09/12/14		TRANCIO FIOR DI CACAO			Pagina <i>/ Page</i>	1
Rev.	4				di / of	4

TRANCIO FIOR DI CACAO



Descrizione del prodotto / Product description

Trancio composto da due strati di pan di Spagna imbevuti di soluzione analcolica al gusto vaniglia e farciti con uno strato di crema Chantilly al gusto cacao e uno strato di crema Chantilly al gusto fior di latte, decorato con cacao.

Long cake consisting of two layers of sponge cake soaked in non-alcoholic solution vanilla flavor and filled with a layer of Chantilly cream flavored cocoa and a layer of Chantilly flavour milk, decorated with cocoa.

Categoria / Category

Pasticceria congelata
Frozen dessert

Ingredienti / Ingredients

Acqua, LATTE scremato e siero di LATTE reidratati, zucchero, grassi vegetali: cocco-palma-palmisto, UOVA, farina di FRUMENTO, margarina (grassi vegetali: palma-cocco e olio vegetale: girasole, acqua, emulsionante: E471(palma), sale, correttore di acidità: E330, aromi), destrosio, tuorlo d'UOVO, cacao magro in polvere 1,1%, sciroppo di glucosio, cacao in polvere, gelatina alimentare, proteine del LATTE, amido di riso, amido di FRUMENTO, amido di mais, emulsionante: E471(palma), addensanti: E401-E407, agenti lievitanti: E450i-E500ii, aromi.

Water, rehydrated skimmed MILK and MILK whey, sugar, vegetable fats: coconut-palm-palm kernel, EGGS, WHEAT flour, margarine (vegetable fats: palm-coconut and vegetable oil: sunflower, water, emulsifier: E471(palm), salt, acidity regulator: E330, flavourings), dextrose, EGG yolk, low fat cocoa powder 1,1%, glucose syrup, cocoa powder, edible gelatine, MILK proteins, rice starch, WHEAT starch, corn starch, emulsifier: E471(palm), thickeners: E401-E407, raising agents: E450i-E500ii, flavourings.

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8097 B	
Emissione/ <i>Issue</i> 09/12/14		TRANCIO FIOR DI CACAO		Pagina <i>/ Page</i> 2	
Rev. 4				di / of 4	

Codice EAN / Ean Code

8 015251 700977

Modalità di conservazione / Storage

**Conservare il prodotto alla temperatura di -18°C.
*Store the product at -18° C.***

Shelf –life

**14 mesi
*14 months***

Modalità di consumo / Consumption

**Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 3 ore circa o in frigorifero (0°C/+4°C) per 16 ore circa. Il prodotto scongelato può essere conservato in frigorifero (0°C/+4°C) per un massimo di 3 giorni. Non ricongelare il prodotto.
*Thaw the product at ambient temperature for about 3 hours or in the fridge (0°C/+4°C) for about 16 hours. The thawed product can be stored in the fridge (0°C/+4°C) for a maximum of 3 days. Do not re-freeze the product.***

Informazioni doganali / Customs information

Alcol / Alcohol	0 %
Materia grassa del latte / Milk fat content	< 1%
Contenente derivati di origine animale / <i>Containing derivatives of animal origin</i>	SI / YES

Imballo / Packaging

**Confezione:
Package: un trancio fior di cacao per scatola
*one long cake cocoa flavour per box***

**Vassoio rettangolare:
Rectangular tray: cartone accoppiato con film in polipropilene per alimenti –
Peso: 125g
*gilded cardboard with polypropylene film for food – Weight: 125 g***

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8097 B		
Emissione/ <i>Issue</i> 09/12/14		TRANCIO FIOR DI CACAO			Pagina <i>/ Page</i>	3
Rev.					di / of	4

Scatola: cartone per alimenti – Peso: 170g
L 425mm x L 175mm x H 100mm
Box: cardboard for food – Weight: 170g
L 425mm x W 175mm x H 100mm

Peso medio del prodotto: 1200 g
Average weight of the product: 1200 g

Pallet: epal 80cm x 120cm
Pallet: epal 80cm x 120cm

Scatole x strato: 14
Boxes per layer: 14

Strati per pallet: 18
Layers per pallet: 18

Scatole per pallet: 252
Boxes per pallet: 252

Specifiche igieniche / Hygiene specifications

I prodotti in uscita dallo stabilimento sono conformi a quanto indicato dal Reg. (CE) n°2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

The products leaving the factory are conform to what is stated in Reg. (EC) n°2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs and subsequent amendments and additions.

Etichettatura / Labelling

Secondo le norme di legge vigenti: Regolamento (CE) n°1169/2011.
According to the laws in force: Regulation (EC) n°1169/2011.

Allergeni / Allergy information

(Regolamento (CE) 1169/2011- art. 9- paragrafo 1- lettera C: riferimento allegato II)

Contiene prodotti a base di cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte.

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8097 B	
Emissione/ <i>Issue</i> 09/12/14		TRANCIO FIOR DI CACAO		Pagina <i>/ Page</i> 4	
Rev. 4				di / of 4	

Può contenere tracce di: GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO.

(Regulation (EC) 1169/2011- art. 9- paragraph 1- letter C: reference annex II)

Contains cereals containing gluten, eggs and products containing eggs, milk and products containing milk.

May contain traces of: GLUTEN, EGGS, PEANUTS, SOYA, MILK, NUTS.

Dichiarazione nutrizionale per 100g / Nutritional declaration per 100g

Energia / Energy	1122 kJ 268 kcal
Grassi / Fats	13 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acids	9,3 g
Carboidrati / Carbohydrates	33 g
di cui zuccheri / of wich sugar	26 g
Proteine / Protein	4,3 g
Sale / Salt	0,42 g

** L'azienda si riserva di modificare il presente documento in qualsiasi momento.*

** The company reserves the right to modify this document at any time.*