

EFFEPI s.r.l. Località Serra di Costa 2/C San Damiano (AT) Italia		<b>SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION</b>		PS 8099B (TR010)	
Emissione/ Issue 16/12/2021		<b>TRANCIO FIOR DI CHANTILLY</b>		Pagina / Page	1
Rev.	10			di / of	3

## **TRANCIO FIOR DI CHANTILLY**



### **Descrizione del prodotto / Product description**

**Trancio composto da due strati di pan di Spagna imbevuti di soluzione analcolica vaniglia e farciti con uno strato di crema Chantilly gusto vaniglia e uno strato di crema Chantilly al gusto fior di latte, decorato con topping al 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 vanilla and a layer of Chantilly flavour milk, decorated with sauce cocoa flavour.*

### **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, sciroppo di glucosio, gelatina alimentare, proteine del LATTE, amido di riso, sciroppo di glucosio/fruttosio, amido di mais, cacao in polvere, amido modificato, emulsionante: E471(palma), addensanti: E401-E407-E440, agenti lievitanti: E450i-E500ii, correttore di acidità: E334, conservante: E202, coloranti: E160a-estratto vegetale, 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, glucose syrup, edible gelatine, MILK proteins, rice starch, glucose/fructose syrup, corn starch, cocoa powder, modified starch, emulsifier: E471(palm), thickeners: E401-E407-E440, raising agents: E450i-E500ii, acidity regulator: E334, preservative: E202, colouring agents: E160a-vegetable extract, flavourings.*

### **Codice EAN / Ean Code**

**8 015251 700991**

### **Codice doganale / Customs code**

**1905 9070 00**

EFFEPI s.r.l. Località Serra di Costa 2/C San Damiano (AT) Italia		<b>SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION</b>		PS 8099B (TR010)	
Emissione/ Issue 16/12/2021		<b>TRANCIO FIOR DI CHANTILLY</b>		Pagina / Page	2
Rev.	10			di / of	3

**Modalità di conservazione / Storage**

**Conservare il prodotto a -18°C fino alla data indicata sulla confezione.**  
*Store the product at -18°C up to the date indicated on the box.*

**Shelf -life**

**14 mesi**  
*14 months*

**Modalità di consumo / Consumption**

**Scongela il prodotto in frigorifero (0°C/+4°C) per 4/5 ore. 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 in the fridge (0°C/+4°C) for 4/5 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**

<b>Alcol / Alcohol</b>	<b>0 %</b>
<b>Materia grassa del latte / Milk fat content</b>	<b>&lt; 1%</b>

**Imballo / Packaging**

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

**Vassoio rettangolare:** cartone accoppiato con film in polipropilene per alimenti –  
*Rectangular tray:* gilded cardboard with polypropylene film for food – Weight: 130g

**Scatola:** cartone per alimenti – Peso: 175g  
L 419mm x L 170mm x H 99mm  
*Box:* cardboard for food – Weight: 175g  
L 419mm x W 170mm x H 99mm

**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

EFFEPI s.r.l. Località Serra di Costa 2/C San Damiano (AT) Italia		<b>SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION</b>		PS 8099B (TR010)	
Emissione/ <i>Issue</i> 16/12/2021		<b>TRANCIO FIOR DI CHANTILLY</b>		Pagina <i>/ Page</i>	3
Rev.	10			di / of	3

**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.**

**Può contenere tracce di: SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINI.**

*(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: SOY, NUTS, MUSTARD, LUPINS.**

**Dichiarazione nutrizionale per 100g / Nutritional declaration per 100g**

<b>Energia / Energy</b>	<b>1117 kJ</b>
	<b>267 kcal</b>
<b>Grassi / Fat</b>	<b>13 g</b>
<b>di cui acidi grassi saturi / of wich saturates</b>	<b>9,4 g</b>
<b>Carboidrati / Carbohydrate</b>	<b>33 g</b>
<b>di cui zuccheri / of wich sugars</b>	<b>27 g</b>
<b>Proteine / Protein</b>	<b>4,2 g</b>
<b>Sale / Salt</b>	<b>0,14 g</b>

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

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