

Denominazione del prodotto:
TORTA SACHER GD





STABILIMENTO DI PRODUZIONE

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

N. revisione	01
Data emissione	06/02/2026
Denominazione di vendita	Torta sacher

Prodotto Dolce formata da due strati di pan di spagna al cacao farciti con uno strato di confettura d'albicocche, il tutto ricoperto di uno strato di cioccolato e decorata in centro da una "S" di cioccolato.

Elenco ingredienti Ingredienti: Pan di spagna al cacao (33%) [Farina di **frumento**, **Uova**, Zucchero, Acqua, Sciroppo di glucosio, Emulsionante [E471], Cacao magro in polvere (1,50 %), Agenti lievitanti [E450(i), E500(ii)], Sale, Conservante [E202]], Pasta al cacao (23%) [Oli e grassi vegetali [Girasole, Palma], Cacao magro in polvere (32,00 %), Zucchero, **Nocciole**, Emulsionante [Lecitine E322], Aroma (vanillina)], BAGNA MARASCHINO (23%) [Acqua, Zucchero semolato, maraschino, Vaniglia [Sciroppo [Zucchero, Acqua], Sciroppo di glucosio, **Latte** scremato in polvere, Tuorlo d' **uovo** pastorizzato in polvere, Aromi, Bacche di vaniglia, Estratto di cartamo, Stabilizzante [E466], Coloranti [Annatto, E101]]], PASSATA ALBICOCCA (21%) [Sciroppo di glucosio-fruttosio, Pura di albicocche (35,00 %), Zucchero, Agenti gelificanti [Pectina, E401], Correttore di acidità [Acido citrico E330], Aromi, Conservante [E202], Regolatore di acidità [E333]], Semilavorato al cacao (0,16%) [Zucchero, Grassi vegetali totalmente idrogenati (palmisti), Cacao magro, Emulsionante [E322 (girasole)], Aroma naturale di vaniglia]

Informazioni di provenienza Italia

Modalità d'uso Togliere dal congelatore e lasciare a temperatura ambiente per circa 6 ore prima del consumo. Una volta scongelato conservare in frigo e consumare entro 3 giorni.

Condizione di trasporto Trasporto con camion refrigerato

Unità di vendita

Quantità	Modalità di conservazione	Shelf life	Codice EAN
1200 g	Conservare a -18°C	180 gg	

Confezione

Dimensioni: altezza x larghezza x profondità

Quantità	Imballo primario			Imballo secondario			Imballo Terziario		
	Tipo imballo	Misure (cm)	N. Pezzi	Tipo imballo	Misure (cm)	N. Pezzi	Tipo imballo	Misure (cm)	N. Pezzi
1200 g	Scat. pretagl. con fin. 300x280x70	300x280x70 mm							



STABILIMENTO DI PRODUZIONE SCHEMA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

Dichiarazione ed Assicurazione Qualità

Etichetta	Descrizione
Tracciabilità	L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa.
Haccp	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE e successive modifiche
O.G.M.	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedono l'impiego.

Caratteristiche sensoriali

Colore	Marrone intenso lucido
Consistenza	Morbida
Odore	Intenso del cioccolato
Sapore	Deciso dato dal cioccolato e leggermente aspro dato dalla confettura di albicocche

Valori Nutrizionali Medi Per 100g di prodotto

Valore	100 g
Valore energetico / Energy Value	1391 kJ 331 kcal
Grassi / Total fat	12,00
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,50
Carboidrati / Carbohydrate	49,00
di cui zuccheri / of which sugars	36,00
Fibre / Fiber	3,20
Proteine / Protein	4,80
Sale / Salt	0,24



STABILIMENTO DI PRODUZIONE SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze / allergens

(Da ALLEGATO II del Reg.1169/2011)

Viene indicata se la presenza è dovuta ad un ingrediente o alla contaminazione accidentale derivante dalla presenza di allergeni nello stesso locale di lavorazione.

ALLERGENI	Come INGREDIENTE	Come CONTAMINAZIONE
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		
UOVA e prodotti a base di uova	SI	
PESCE e prodotti a base di pesce		
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		
SOIA e prodotti a base di soia		SI
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	
FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati)	SI	
SEDANO e prodotti a base di sedano		
SENAPE e prodotti a base di senape		SI
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo		
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂		
LUPINI e prodotti a base di lupini		
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		

Contatti di emergenza

	Tel	Cell	e-mail
Azienda		3382668750	dolceamoresrl2017@gmail.com
Emergenza			
Info generali			

Redatto il 2026-02-06

Redatto da: Mensi Orietta

Approvato da: