

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CASSATA AL FORNO RICOTTA E CIOCCOLATO PCUT 12 P codice 0083	PRODUCT SPECIFICATION Product name CASSATA AL FORNO RICOTTA E CIOCCOLATO PCUT 12 P code 0083
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.10.2021	REVISIONE 01 VERSION

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Manufacturer : S.I.P.A. spa
Indirizzo/address Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI) Italia
 Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027
info@bindidessert.it

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME Surgelata/ Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Crema con ricotta (75,5%), gocce di cioccolato (3,2%) e scorze di arancia (2,7%), su pasta biscottata
 Ricotta cream (75.5%), chocolate drops (3.2%) and orange peel (2.7%), on a biscuit pastry.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Ricotta (39,2%) (Siero di latte - Panna - Sale - Correttori di acidità E 330 e E 270) - Zucchero - Farina di frumento - Acqua - Burro - Latte scremato reidratato - Panna fresca pastorizzata - Gocce di cioccolato [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Scorze d'arancia candite (Scorze d'arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Correttore di acidità E 330) - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Uova - Tuorlo d'uovo - Destrosio - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido modificato - Lattosio - Amido (di frumento) - Grassi vegetali (Palmisto - Cocco) - Aromi - Proteine del latte - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Emulsionanti E 471 - Sale - Maltodestrine. Contiene latte, uova, frumento e soia. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	Ricotta cheese (39.2%) (Whey of milk - Cream - Salt - Acidity regulators Citric acid and Lactic acid) - Sugar - Wheat flour - Water - Butter - Rehydrated skim milk - Pasteurized fresh cream - Chocolate drops [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavor] - Candied orange peels (Orange peels - Glucose-fructose syrup - Sugar - Acidity regulator Citric acid) - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors] - Eggs - Egg yolk - Dextrose - Glucose-fructose syrup - Modified starch - Lactose - Starch (of wheat) - Vegetable fats (Palm-kernel - Coconut) - Artificial flavors - Milk proteins - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Emulsifiers Monoand diglycerides of fatty acids - Salt - Maltodextrins. Contains milk, eggs, wheat, coconut and soya. May contain traces of other nuts.

09 15

Peso etichetta /Declared t weight 1600 g e (NET WT. 3 LBS. 8.4 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574000834

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CASSATA AL FORNO RICOTTA E CIOCCOLATO PCUT 12 P codice 0083	PRODUCT SPECIFICATION Product name CASSATA AL FORNO RICOTTA E CIOCCOLATO PCUT 12 P code 0083
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.10.2021	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1298 KJ 311 Kcal
Grassi / Fat	16,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	31,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	24,2 g
Proteine / Protein	7,9 g
Sale / Salt	0,18 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 09/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2015)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days In frigorifero. In refrigerator.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing and it can be stored in refrigerator.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CASSATA AL FORNO RICOTTA E CIOCCOLATO PCUT 12 P codice 0083	PRODUCT SPECIFICATION Product name CASSATA AL FORNO RICOTTA E CIOCCOLATO PCUT 12 P code 0083
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.10.2021	REVISIONE 01 VERSION

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatined cardboard strip	17.5	58 x 800
	Piattello in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined cardboard disc	130 g	Ø 283
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 23 kb/s/kb 363/B	180 g	Ext 300x315x63

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	27	27
Casse / pallet – Case / Pallet	324	216

ALLERGENI/ ALLERGENS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo/In the following table the allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof		
Uova e derivati / Eggs and products thereof	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof		
Senape e derivati / Mustard and product thereof		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CASSATA AL FORNO RICOTTA E CIOCCOLATO PCUT 12 P codice 0083	PRODUCT SPECIFICATION Product name CASSATA AL FORNO RICOTTA E CIOCCOLATO PCUT 12 P code 0083
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.10.2021	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Reg. CE/ EC n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia.
This product does not contain GMO ingredients and complies with the European GMO legislation.