



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDE TECNICHE</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>TIRAMISU' BIG</b> codice <b>1015</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>BIG TIRAMISU'</b> <b>CAKE code 1015</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TIRAMISU' BIG Código 1015</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 24.09.2012</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 07</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 24.09.2012</b>

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES RELATIVOS AL PRODUCTOR**

**Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta:** bindi fantasia nel dessert®

**Produttore / Manufacturer / Productor:** S.I.P.A. spa

**Indirizzo/address/ dirección** Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI) Italia  
Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027  
[info@bindidessert.it](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ DENOMINACIÓN DE VENTA** Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL**

TORTA TIRAMISU' BIG 20 porzioni - Crema allo zabaione (52%) e pan di Spagna con inzuppatura al caffè (20%).

BIG TIRAMISU' CAKE 20 portions - Zabaglione cream (52%) and sponge base soaked with coffee (20%).

TORTA TIRAMISU' BIG 20 porciones Crema de vino Marsala (52%) y bizcocho empapado de café (20%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES**

ITALIANO	Acqua - Zucchero - <b>Latte</b> scremato reidratato - Farina di <b>frumento</b> - Caffè solubile reidratato (8%) - Olio vegetale (Cocco) - <b>Uova</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Stabilizzante E 420ii - Grassi vegetali (Palma - Palmisto - Cocco) - Vino bianco - <b>Tuorlo d'uovo</b> (2,2%) - Sciroppo di glucosio - Alcool - Vino Marsala (0,6%) - Destrosio - Amido modificato - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Cacao - Proteine del <b>latte</b> - <b>Latte</b> pastorizzato - Amido (di <b>frumento</b> ) - Aromi - <b>Lattosio</b> - Agenti lievitanti E 450i e E 500ii - Sale - Addensante E 415 - Maltodestrine - Colorante E 160b. <b>Contiene frumento, latte e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	Water - Sugar - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Wheat</b> flour - Rehydrated soluble coffee (8%) - Vegetable oil (Coconut) - <b>Eggs</b> - Glucose-fructose syrup - Stabilizer Sorbitol syrup - Vegetable fats (Palm - Palm-kernel - Coconut) - White wine - <b>Egg yolk</b> (2.2%) - Glucose syrup - Alcohol - Marsala wine (0.6%) - Dextrose - Modified starch - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Cocoa - <b>Milk</b> proteins - Pasteurized <b>milk</b> - Starch (of <b>wheat</b> ) - Artificial flavors - <b>Lactose</b> - Raising agents Disodium diphosphate and Sodium hydrogen carbonate - Salt - Thickener Xanthan gum - Maltodextrins - Colour Annatto extract. <b>Contains wheat, milk and eggs. May contain traces of nuts and soya.</b>
ESPAÑOL	Agua - Azúcar - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Harina de <b>trigo</b> - Café soluble rehidratado (8%) - Aceite vegetal (Coco) - <b>Huevos</b> - Jarabe de glucosa-fructosa - Estabilizador E 420 - Grasas vegetales (Palma - Palmiste - Coco) - Vino blanco - Yema de <b>huevo</b> (2,2%) - Jarabe de glucosa - Alcohol - Vino Marsala (0,6%) - Dextrosa - Almidón modificado - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - Cacao - Proteínas de <b>leche</b> - <b>Leche</b> pasteurizada - Almidón (de <b>trigo</b> ) - Aromas - <b>Lactosa</b> - Gasificantes E 450 y E 500 - Sal - Espesante E 415 - Maltodextrina - Colorante E 160b. <b>Contiene trigo, leche y huevos. Puede contener residuos de frutos de cáscara y soja.</b>

05 14

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto** 1750 g e (NET WT. 3 LB. 13.7 OZ.)

**Codice EAN/EAN Code/ Código EAN**

8007574010154



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto TIRAMISU' BIG</b> <b>codice 1015</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name BIG TIRAMISU'</b> <b>CAKE code 1015</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TIRAMISU' BIG Código 1015</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 24.09.2012</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 07</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 24.09.2012</b>
---	---------------------------------------	--

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- - Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno MAM 007 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM005- Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM005- Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES**

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1116 KJ 267 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	13,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	10,9 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	28,1 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	18,6 g
Proteine / Protein / Proteínas	3,0 g
Sale / Salt / Sal	0,04 g

**TMC del prodotto / Best before / Fecha de duración mínima del producto**

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 05/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 05/2014; Expresado como mm/aaa ej. 05/2014)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación**

\*\*\* / \*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case / Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 giorni / Days/ días



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto TIRAMISU' BIG</b> <b>codice 1015</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name BIG TIRAMISU'</b> <b>CAKE code 1015</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TIRAMISU' BIG Código 1015</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 24.09.2012</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 07</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 24.09.2012</b>
---	---------------------------------------	--

- \* (-6°C / 21°F) 7 giorni / Days/ días  
(4°C / 40°F) 3 giorni / Days/ días in frigorifero/ In refrigerator. ./ En frigorífico.  
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.  
Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico

**Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo**

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

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO**

		Peso/ weight/peso (g)	Dimensioni - ingombro/ Dimensions - encumbrance / Dimensiones – grandeza (mm)
Imballo primario- Primary pack- Embalaje primario	Vaschetta in plastica marrone con coperchio/ Brown plastic tray with cover Cubeta de plástico marrón con tapa	107 g	325x256x63
Imballo secondario- Secondary pack- Embalaje secundario	Imballo 62 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 62 kb/s/kb 363/B Embalaje 62en cartón corrugado kb/s/kb 363/B	180 g	Ext 330x275x85



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto TIRAMISU' BIG codice 1015</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name BIG TIRAMISU' CAKE code 1015</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto TIRAMISU' BIG Código 1015</i>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.09.2012</b>	<b>REVISIONE 07 VERSION</b>	<b>REVISIÓN 07 FECHA DE EMISIÓN 24.09.2012</b>
---	---------------------------------	--

### ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso produttivo

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados		X
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / \*Posibilidad de contaminación cruzada



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto <b>TIRAMISU' BIG</b> codice 1015</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name <b>BIG TIRAMISU'</b> CAKE code 1015</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto <b>TIRAMISU' BIG Código 1015</b></i>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.09.2012</b>	<b>REVISIONE 07 VERSION</b>	<b>REVISIÓN 07 FECHA DE EMISIÓN 24.09.2012</b>
---	---------------------------------	--

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/INFORMACIÓN PALÉ**

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	18	18
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	216	144

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene	Higiene de los productos alimenticios
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.	Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed	Alimentos y piensos modificados genéticamente
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo	Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG
Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers	Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TIRAMISU' BIG</b> <b>codice</b> <b>1015</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BIG TIRAMISU'</b> <b>CAKE code</b> <b>1015</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TIRAMISU' BIG Código</b> <b>1015</b>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>24.09.2012</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 07</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>24.09.2012</b>
--	---------------------------------------	---

#### **REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES**

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea.  
SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato  
SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato

SIPA guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation.  
SIPA guarantee application of certified HACCP plan  
SIPA guarantee product traceability by a certified system

SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea.  
SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado  
SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado

#### **MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE**

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.  
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.

#### **NOTE/NOTES / NOTAS**

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensione del testo.  
Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto.  
The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text.  
No information in English is printed on the product box.  
La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.  
Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.