



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>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>codice</b> <b>0451</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>code</b> <b>0451</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>07.10.2012</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Surgelato/ Quick-frozen

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

Pasta frolla e crema pasticcera al gusto di limone (61,8%), decorata con pinoli (0,7%) e mandorle (2,8%).  
 Short pastry and lemon-flavoured patisserie cream (61.8%), decorated with pine nuts (0.7%) and almonds (2.8%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	<b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero - Farina di <b>frumento</b> - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grassi vegetali (Palma - Palmisto - Cocco) - <b>Tuorlo d'uovo</b> - <b>Mandorle</b> - Amido modificato - Destrosio - Pinoli - <b>Lattosio</b> - Sciroppo di glucosio - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Siero di <b>latte</b> in polvere - Amido (di <b>frumento</b> ) - Proteine del <b>latte</b> - Aromi - Sale - Colorante E 160a. <b>Contiene frumento, latte, uova, frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	Rehydrated skim <b>milk</b> - Sugar - <b>Wheat</b> flour - Water - Glucose-fructose syrup - Vegetable fats (Palm - Palm-kernel - Coconut) - <b>Egg yolk</b> - <b>Almonds</b> - Modified starch - Dextrose - Pine nuts - <b>Lactose</b> - Glucose syrup - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - <b>Whey</b> powder - Starch (of <b>wheat</b> ) - <b>Milk</b> proteins - Artificial flavors - Salt - Colour Beta-carotene (Carotenes). <b>Contain wheat, milk, eggs, nuts and soya.</b>

10 13

**Peso etichetta / Declared weight** 1020 g (NET WT. 2 LBS. 3.9 OZ.) - 12 pezzi/pieces  
**Codice EAN/ EAN Code** 8007574004511

**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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)



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>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>codice</b> <b>0451</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>code</b> <b>0451</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>07.10.2012</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1320 KJ 314 Kcal
Grassi / Fat	12,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	4,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	45,2 g
di cui zuccheri / of which sugars	27,8 g
Proteine / Protein	4,8 g
Sale / Salt	0,08 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy eg 10/2003)

**PER UN CONSUMO IDEALE:** il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

**TO ENJOY AT ITS BEST:** the product is best eaten within the date indicated on the side of the case.

**CONSERVAZIONE /STORAGE**

Nel congelatore./ In freezer

\*\*\*\*/\*\* (-18°C/ 0 °F) Vedi data consigliata sulla confezione/See side the date indicated on the box

\*\* (-12°C / 10 °F) 1 mese/month

\* (-6°C / 21 °F) 1 settimana/week.

In frigorifero/In refrigerator (+4°C / 40 °F) 2 giorni/days.

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

Do not re-freeze after thawing.

**ISTRUZIONI PER LO SCONGELAMENTO:/ DEFROSTING INSTRUCTIONS:**

A temperatura ambiente/At room temperature (21°C/22°C – 70 °F – 72 °F) 1,5-2 Ore/Hours.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/ Weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Blister (con coperchio) plastica Blister with plastic lid (x2)	Blister 25 Lid 25	Ext 230 x 190 x 40
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	200	Ext 240 x 210 x 95



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>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>codice</b> <b>0451</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>code</b> <b>0451</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>07.10.2012</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	12	12
Casse. / strato- Case / Layer	13	20
Strati / pallet - Layer / Pallet	17	18
Casse / pallet – Case / Pallet	221	360

**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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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



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>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>codice</b> <b>0451</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>code</b> <b>0451</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>07.10.2012</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION**

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU Regulation 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
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU Regulation 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
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS**

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

**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.
--

**NOTE/NOTES**

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensioni 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.
---