

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA RUSTICA</b> <b>codice</b> <b>0171</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RUSTICA CAKE</b> <b>code</b> <b>0171</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA RUSTICA</b> <b>Código</b> <b>0171</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>11.09.2023</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 15</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

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

**Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta :** bindi maestri del 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**

Surgelato / Quick frozen / Ultracongelado

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

RUSTICA - Pan di Spagna, inzuppatura al caffè (22%) e crema allo zabaione (50,4%).

RUSTICA - Sponge base, coffee soaking (22%) and zabaglione cream (50.4%).

RUSTICA - Bizcocho empapado de café (22%) y crema de vino Marsala (50,4%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES**

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Grassi vegetali (Cocco - Palma - Burro di cacao) - <b>Latte</b> scremato reidratato - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Caffè solubile reidratato (6,3%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Vino bianco - <b>Tuorlo d'uovo</b> (2,6%) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Alcool - Amido modificato - Vino Marsala (0,4%) - Destrosio - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Cacao - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Proteine del <b>latte</b> - Amido - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Aromi - Sale - Maltodestrine - <b>Lattosio</b> . <b>Può contenere tracce di soia e frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Sugar - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Wheat</b> flour - <b>Eggs</b> - Rehydrated soluble coffee (6.3%) - Glucose-fructose syrup - White wine - <b>Egg yolk</b> (2.6%) - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Alcohol - Modified starch - Marsala wine (0.4%) - Dextrose - 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 - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - <b>Milk</b> proteins - Starch - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Artificial flavourings - Salt - Maltodextrins - <b>Lactose</b> . <b>May contain traces of soya and nuts.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of soy and other tree nuts.</b>
ESPAÑOL	Agua - Azúcar - Grasas vegetales (Coco - Palma - Manteca de cacao) - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Harina de <b>trigo</b> - <b>Huevos</b> - Café soluble rehidratado (6,3%) - Jarabe de glucosa-fructosa - Vino blanco - <b>Yema de huevo</b> (2,6%) - Estabilizante E 420 - Jarabe de glucosa - Alcohol - Almidón modificado - Vino Marsala (0,4%) - Dextrosa - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - Cacao - Espesantes E 401 - E 440 y E 415 - Proteínas de la <b>leche</b> - Almidón - Gasificantes E 450 y E 500 - Aromas - Sal - Maltodextrinas - <b>Lactosa</b> . <b>Puede contener trazas de soja y frutos de cáscara.</b>

11 19

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto** 1000 g e (NET WT. 2 LBS. 3.3 OZ.)

**Codice EAN/EAN Code/ Código EAN**

8007574001718

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA RUSTICA</b> <b>codice</b> <b>0171</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RUSTICA CAKE</b> <b>code</b> <b>0171</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA RUSTICA</b> <b>RUSTICA Código</b> <b>0171</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>11.09.2023</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 15</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

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

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 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
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° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

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

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1093 KJ 262 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	14,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	12,1 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	27,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	18,9 g
Proteine / Protein / Proteínas	2,7 g
Sale / Salt / Sal	0,07 g

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

12 mesi/months/ meses (Espresso come mm/aaaa es 11/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2023; Expresado como mm/aaaa ej 11/2023)

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA RUSTICA</b> <b>codice</b> <b>0171</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RUSTICA CAKE</b> <b>code</b> <b>0171</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA RUSTICA</b> <b>RUSTICA Código</b> <b>0171</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>11.09.2023</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 15</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**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

\* (-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.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / ENVASADO**

		Peso/weight (g)	Dimensioni - ingombro/Dimensions – encumbrance/ Dimensiones-grandeza (mm)
Imballo primario - Primary pack - Embalaje primario	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato / Rectangular monopatined cardboard plate / Bandeja rectangular en cartón monopatinado	117	408 x 145
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box / Embalaje en cartón corrugado	145	Ext 169 x 426 x 86

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

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	14	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	23	21
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	322	252

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA RUSTICA</b> <b>codice</b> <b>0171</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RUSTICA CAKE</b> <b>code</b> <b>0171</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA RUSTICA</b> <b>RUSTICA Código</b> <b>0171</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>11.09.2023</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 15</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</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

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA RUSTICA</b> <b>codice</b> <b>0171</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RUSTICA CAKE</b> <b>code</b> <b>0171</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TORTA RUSTICA</b> <b>Código</b> <b>0171</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>11.09.2023</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 15</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**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

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

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.