



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA NOCCIOLA codice 0077	PRODUCT SPECIFICATION Product name NOCCIOLA CAKE code 0077	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA NOCCIOLA Código 0077
---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 28.07.2017	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
---	--

**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

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

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL

Due strati di morbidi biscotti alla nocciola (17,6%), con crema al cioccolato (14,8%) e alla nocciola (37,6%). Decorata con granella di nocciole pralinate (5%).

Two layers of soft hazelnut biscuits (17.6%), with chocolate cream (14.8%) and hazelnut cream (37.6%).

Decorated with chopped caramelised hazelnuts (5%).

Dos capas de suave bizcocho de avellana (17,6%), con crema al chocolate (14,8%) y crema de avellana (37,6%). Decorada con avellanas caramelizadas molidas (5%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES

ITALIANO	Acqua - Albume d'uovo reidratato - Zucchero - Latte scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Granella di nocciole pralinate (4,2%) (Nocciole - Zucchero) - Olio vegetale (Cocco) - Nocciole in polvere (3,5%) - Grasso vegetale (Palma - Cocco - Palmisto) - Farina di frumento - Stabilizzante E 420 - Purea di nocciole tostate (2,5%) - Tuorlo d'uovo - Mandorle di albicocca in polvere - Cioccolato (1,4%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Mascarpone (Panna - Latte pastorizzato - Correttore di acidità E 270) - Uova - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Pistacchi - Destrosio - Cioccolato in polvere (0,5%) (Cacao - Zucchero) - Lattosio - Burro - Cacao magro in polvere - Latte pastorizzato - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (fra cui soia) - Cacao - Addensanti E 401 - E 440 - E 415 e E 410 - Proteine del latte - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido (di frumento) - Aromi (contiene nocciola) - Maltodestrine - Sale. Contiene frumento, latte, uova, soia e frutta a guscio. Può contenere tracce di arachidi e semi di sesamo.
ENGLISH	Water - Rehydrated egg white - Sugar - Rehydrated skim milk - Glucose-fructose syrup - Chopped caramelised hazelnuts (4.2%) (Hazelnuts - Sugar) - Vegetable oil (Coconut) - Hazelnuts powder (3.5%) - Vegetable fats (Palm - Coconut - Palm-kernel) - Wheat flour - Stabiliser Sorbitols - Toasted hazelnuts purée (2.5%) - Egg yolk - Apricot stone powder - Chocolate (1.4%) (Cocoa mass - Sugar) - Mascarpone cheese (Cream - Pasteurized milk - Acidity regulator Lactic acid) - Eggs - Glucose syrup - Modified starch - Pistachios - Dextrose - Chocolate powder (0.5%) (Cocoa - Sugar) - Lactose - Butter - Low fat cocoa powder - Pasteurized milk - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (included soya) - Cocoa - Thickeners Sodium alginate - Pectins - Xanthan gum and Locust bean gum - Milk proteins - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Starch (of wheat) - Artificial flavors (contains hazelnut) - Maltodextrins - Salt. Contains wheat, milk, eggs, soya, coconut and nuts. May contain traces of peanuts and sesame seeds.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA NOCCIOLA codice 0077	PRODUCT SPECIFICATION Product name NOCCIOLA CAKE code 0077	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA NOCCIOLA Código 0077
---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 28.07.2017	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
---	--

ESPAÑOL	<p>Agua - Clara de huevo reidratada - Azúcar - Leche desnatada reidratada - Jarabe de glucosa-fructosa - Avellanas caramelizadas molidas (4,2%) (Avellanas - Azúcar) - Aceite vegetal (Coco) - Avellanas en polvo (3,5%) - Grasas vegetales (Palma - Coco - Palmiste) - Harina de trigo - Estabilizador E 420 - Puré de avellanas torradas (2,5%) - Yema de huevo - Semillas de albaricque en polvo - Chocolate (1,4%) (Pasta de cacao - Azúcar) - Mascarpone (Nata - Leche pasteurizada - Corrector de acidez E 270) - Huevos - Jarabe de glucosa - Almidón modificado - Pistachos - Dextrosa - Chocolate en polvo (0,5%) (Cacao - Azúcar) - Lactosa - Mantequilla - Cacao magro en polvo - Leche pasteurizada - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (soja incluida) - Cacao - Espesantes E 401 - E 440 - E 415 y E 410 - Proteínas de leche - Gasificantes E 450 y E 500 - Almidón (de trigo) - Aromas (contiene avellanas) - Maltodextrinas - Sal.</p> <p>Contiene trigo, leche, huevos, soja y frutos de cáscara. Puede contener trazas de cacahuets y granos de sésamo.</p>
---------	---

03 15

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto 1200 g e (NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ.)
 Codice EAN/EAN Code/Código EAN 8007574000773

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 interno IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21 - 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 IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado (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 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA NOCCIOLA codice 0077	PRODUCT SPECIFICATION Product name NOCCIOLA CAKE code 0077	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA NOCCIOLA Código 0077
---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 28.07.2017	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
---	--

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Valori medi / Typical values / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1251 KJ 300 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	17,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	9,2 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	27,8 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	22,3 g
Proteine / Protein / Proteínas	4,6 g
Sale / Salt / Sal	0,8 g

MC del prodotto / Best before / Fecha de duración mínima del producto

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es: 03/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2015; Expresado como mm/aaaa ej es.: 03/2015)

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) 4/5 Ore / Hours/ Horas a temperatura ambiente/ at room temperature/ a temperatura ambiente

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight / peso (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Vassoio quadrato in cartone monopatinato/ Rectangular monopatinated cardboard plate Bandeja de cartón monopatinato cuadrado	80 g	216 x 216
Imballo secondario - Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 363/B Corrugated cardboard box type kb/s/kb 363/B Embalaje en cartón corrugado kb/s/kb 363/B	104 g	Ext 224 x 232 x 102



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA NOCCIOLA codice 0077	PRODUCT SPECIFICATION Product name NOCCIOLA CAKE code 0077	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA NOCCIOLA Código 0077
---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 28.07.2017	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
---	--

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	15	15
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	14	14
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	210	210

ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALÉRGENOS

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. / 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		X
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		X
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA NOCCIOLA codice 0077	PRODUCT SPECIFICATION Product name NOCCIOLA CAKE code 0077	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA NOCCIOLA Código 0077
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 28.07.2017	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
--	--

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

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA NOCCIOLA <i>codice</i> 0077	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> NOCCIOLA CAKE <i>code</i> 0077	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA NOCCIOLA <i>Código</i> 0077
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 28.07.2017	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
---	--

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.