

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

|  |  |
|--|--|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b><br><b>PUMPKIN CAKE PRECUT 16 P codice 2808</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b><br><b>PUMPKIN CAKE PRECUT 16 P code 2808</b> |
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE 26.06.2023</b>  | <b>REVISIONE 00</b><br><b>VERSION</b>  |

#### DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi maestri del dessert®  
**Prodotto per / Manufacturer for :** 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

Pan di Spagna farcito con crema alla zucca e spezie (35,3%), decorato con riccioli di cioccolato bianco (0,7%).  
 Sponge base filled with pumpkin and spices cream (35.3%), decorated with white chocolate curls (0.7%).

#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

|          |   |
|----------|---|
| ITALIANO | Acqua - Zucchero - Purea di zucca (10,3%) - Farina di <b>frumento</b> – <b>Uova</b> - Purea di carote (Carote - Acqua - Sale - Antiossidante E 300) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - <b>Latte</b> scremato reidratato - <b>Burro</b> - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Farina di <b>mandorle</b> - <b>Noci</b> - Stabilizzante E 420 – Sciroppo di glucosio - Cioccolato bianco [Zucchero - <b>Latte</b> intero in polvere - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] – Aromi naturali - Gelatina alimentare - Amido modificato - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Sciroppo d'acero - Agenti lievitanti E 450 e E 500 – Spezie (0,09%) (Cannella - Zenzero in polvere - Chiodi di garofano in polvere) – Proteine del <b>latte</b> - <b>Lattosio</b> - Maltodestrine - Sale - Colorante E 160a - Addensante E 415 - Succo di barbabietola.<br><b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio e senape.</b>   |
| ENGLISH  | Water - Sugar - Pumpkin purée (10.3%) - <b>Wheat</b> flour - <b>Eggs</b> – Carrots purée (Carrots - Water - Salt - Antioxidant E 300) - Glucose-fructose syrup - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Butter</b> - <b>Egg yolk</b> - <b>Almond</b> flour - <b>Walnuts</b> - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - White chocolate [Sugar - Whole <b>milk</b> powder - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - Natural flavourings - Edible gelatine – 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) - Maple syrup - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Spices (0,09%) (Cinnamon - Ginger powder - Cloves powder) - <b>Milk</b> proteins - <b>Lactose</b> - Maltodextrins - Salt - Colour Beta-carotene (Carotenes) – Thickener Xanthan gum - Beetroot juice.<br><b>May contain traces of other nuts and mustard.</b><br><b>(for USA) Contains wheat, milk, coconut, soy, eggs, almonds and walnuts. May contain traces of other tree nuts.</b> |

06 23

**Peso etichetta / Declared weight**  
**Codice EAN/EAN Code**

1800 g e (NET WT. 3 LBS. 15.5 OZ.)  
 8007574028081

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

|  |  |
|--|--|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b><br><b>PUMPKIN CAKE PRECUT 16 P codice 2808</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b><br><b>PUMPKIN CAKE PRECUT 16 P code 2808</b> |
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE 26.06.2023</b>  | <b>REVISIONE 00</b><br><b>VERSION</b>  |

#### PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

| Parametro / Parameter              | Valore max<br>Max values | Metodo d'analisi e materiali<br>Material and method  |
|------------------------------------|--------------------------|--|
| Coliformi totali / Total Coliforms | 3000 ufc/g               | Metodo interno- Metodo validato / Internal method<br>IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04) |
| E. Coli                            | 100 ufc/g                | Metodo interno- Metodo validato / Internal method<br>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<br>IO Q 8.6.25 based on UNI 10984-1:2002                                       |
| Salmonella spp                     | Ass/25 g                 | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method<br>IO Q 8.6.23 - Validated method                                       |
| L. Monocytogenes                   | 100 ufc/ g               | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method<br>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               | 956 KJ<br>228 Kcal |
| Grassi / Fat                                    | 11 g               |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 7,2 g              |
| Carboidrati / Carbohydrate                      | 28 g               |
| di cui zuccheri / of which sugars               | 18 g               |
| Proteine / Protein                              | 3,7 g              |
| Sale / Salt                                     | 0,14 g             |

#### TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 12/2023)

#### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE

Nel congelatore/In freezer

\*\*\*\* o \*\*\* (-18°C/0°F) vedi data consigliata sulla confezione/See 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) 3 giorni/days.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato. / Do not re-freeze after thawing.

#### ISTRUZIONI PER LO SCONGELAMENTO/DEFROSTING INSTRUCTIONS

4/5 ore/hours (21°C/22°C - 70°F/72°F) A temperatura ambiente/At room temperature.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

|  |  |
|--|--|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b><br><b>PUMPKIN CAKE PRECUT 16 P codice 2808</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b><br><b>PUMPKIN CAKE PRECUT 16 P code 2808</b> |
|--|--|

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE 26.06.2023</b> | <b>REVISIONE 00</b><br><b>VERSION</b> |
|---|---------------------------------------|

#### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

|  |  | Peso/weight<br>(g) | Dimensioni/Dimensions<br>(mm) |
|--|--|--------------------|-------------------------------|
| Imballo primario-<br>Primary pack        | Piattello in cartone accoppiato PE<br>Cardboard disc PE coated                             | 42                 | Ø = 238                       |
|  | Piattello in cartoncino monopatinato bianco /<br>White coloured monopatined cardboard disc | 107                | Ø = 264                       |
|  | Striscia in cartoncino monopatinato /<br>Monopatined cardboard strip                       | 34                 | 900 x 82                      |
| Imballo<br>secondario-<br>Secondary pack | Imballo in cartone ondulato<br>Corrugated cardboard case                                   | 183                | Ext 286x277x88                |

#### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

|                                  |             |              |
|----------------------------------|-------------|--------------|
| Pallet : Dimensioni / Dimensions | 80 x 120 cm | 100 x 120 cm |
| Pezzi / scatola - Pieces / Case  | 1           | 1            |
| Casse / strato - Case / Layer    | 8           | 12           |
| Strati / pallet - Layer / Pallet | 15          | 15           |
| Casse / pallet - Case / Pallet   | 120         | 180          |

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

|  |  |
|--|--|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b><br><b>PUMPKIN CAKE PRECUT 16 P codice 2808</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b><br><b>PUMPKIN CAKE PRECUT 16 P code 2808</b> |
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE 26.06.2023</b>  | <b>REVISIONE 00</b><br><b>VERSION</b>  |

## 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<br>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   |                     | X   |
| 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

## RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

|                          |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 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

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