



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> <b>codice</b> <b>0954</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> <b>code</b> <b>0954</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> <b>Código</b> <b>0954</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>29.09.2021</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 02</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>29.09.2021</b>
--	---------------------------------------	---

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

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

**Prodotto per / Manufacturer for / Producido por:** 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**

Crema mascarpone (49%) e savoiardi (17,2%) inzuppati al caffè (31,3%).

Mascarpone cream (49%) and finger biscuits (17.2%) with coffee soaked (31.3%).

Crema de mascarpone (49%) y bizcochos savoiardi (17,2%) empapados de café (31,3%).



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> <b>codice 0954</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> <b>code 0954</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> Código <b>0954</b>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 29.09.2021</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 02</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 29.09.2021</b>
---	---------------------------------------	--

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES**

<b>ITALIANO</b>	Caffè solubile reidratato (22,5%) - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Latte</b> scremato reidratato - Farina di <b>frumento</b> – Grassi vegetali (Palmisto - Palma - Cocco) - Mascarpone (5,5%) ( <b>Panna</b> - Correttore di acidità E 330) - <b>Uova</b> (26% nei savoiardi) - Alcool - <b>Latte</b> pastorizzato – <b>Tuorlo d'uovo</b> - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Cacao - Destrosio - <b>Lattosio</b> - Addensanti E 415 - E 440 e E 401 - Emulsionanti E 471 – E 472e e E 322 (di girasole) - Aromi - Proteine del <b>latte</b> - Agenti lievitanti E 500 e E 503 - Amido (di <b>frumento</b> ) - Sale. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
<b>ENGLISH</b>	Rehydrated soluble coffee (22.5%) - Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Wheat</b> flour - Vegetable fats (Palm-kernel - Palm - Coconut) - Mascarpone cheese (5.5%) ( <b>Cream</b> - Acidity regulator Citric acid) – <b>Eggs</b> (26% in the finger biscuits) - Alcohol - Pasteurized <b>milk</b> - <b>Egg yolk</b> – Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Modified starch - Cocoa - Dextrose - <b>Lactose</b> - Thickeners Xanthan gum - Pectins and Sodium alginate - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Artificial flavourings - <b>Milk</b> proteins - Raising agents Sodium carbonates and Ammonium carbonates - Starch (of <b>wheat</b> ) - Salt. <b>May contain traces of nuts and soya.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.</b>
<b>ESPAÑOL</b>	Café soluble rehidratado (22,5%) - Agua - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Harina de <b>trigo</b> – Grasas vegetales (Palmiste - Palma - Coco) - Queso Mascarpone (5,5%) ( <b>Nata</b> - Corrector de acidez E 330) - <b>Huevos</b> (26% en los bizcochos savoiardi) - Alcohol – <b>Leche</b> pasteurizada - <b>Yema de huevo</b> - Estabilizador E 420 - Jarabe de glucosa - Almidón modificado - Cacao - Dextrosa - <b>Lactosa</b> - Espesantes E 415 - E 440 y E 401 - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - Aromas - Proteínas de la <b>leche</b> - Gasificantes E 500 y E 503 - Almidón (de <b>trigo</b> ) - Sal. <b>Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.</b>

03 21

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto** 1050 g e (NET WT. 2 LBS. 5.0 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code/ Código EAN** 8007574009547



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> <b>codice 0954</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> <b>code 0954</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> Código <b>0954</b>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 29.09.2021</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 02</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 29.09.2021</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 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 validato (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 / Método interno IO Q 8.6.25 based on / 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 validato (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 validato (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

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

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	942 KJ 225 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	9,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	7,0 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	30,4 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	21,7 g
Proteine / Protein / Proteínas	2,9 g
Sale / Salt / Sal	0,10 g

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

15 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 03/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2021; Expresado como mm/aaaa ej 03/2021)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> <b>codice 0954</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> <b>code 0954</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> Código <b>0954</b>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 29.09.2021</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 02</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 29.09.2021</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 / Day s/ 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/Dimension s / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato/ Rectangular monopatined cardboard plate / Bandeja rectangular en cartón monopatinado	110 g	409 x 143
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 424/ B Corrugated cardboard box kb/s/kb 424/B Embalaje en cartón corrugado kb/s/kb 424/B	150 g	Ext 430x155x105

**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	16	13
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	18	18
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	288	234



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> <b>codice</b> <b>0954</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> <b>code</b> <b>0954</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> Código <b>0954</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>29.09.2021</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 02</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>29.09.2021</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 productivo

	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 rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> <b>codice</b> <b>0954</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> <b>code</b> <b>0954</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOIARDI</b> Código <b>0954</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>29.09.2021</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 02</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>29.09.2021</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

**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.