

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHEESECAKE MONTEROSA PRETAGLIATA 12 P codice 3666	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHEESECAKE MONTEROSA PRECUT 12 P code 3666
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.10.2023	REVISIONE 09 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi maestri del 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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME

Surgelato / Quick-frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Cheesecake Monterosa - Crema al formaggio (54%) con fragoline.
 Cheesecake Monterosa - Cream cheese (54%) with small strawberries.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

ITALIANO	Formaggio fresco (20,2%) (Latte - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Acqua - Fragoline (12,5%) - Zucchero - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Latte scremato reidratato - Farina di frumento - Uova - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Purea di fragole (3,1%) - Albume d'uovo reidratato - Stabilizzante E 420 - Decorazione (Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Purea di albicocca - Gelificante E 440 - Aroma naturale - Correttore di acidità E 330 - Stabilizzante E 509 - Conservante E 200) - Sciroppo di glucosio - Gelatina alimentare - Amido modificato - Succo di barbabietola - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Alcool - Aromi naturali (contiene latte) - Addensanti E 415 - E 401 - E 440 e E 412 - Maltodestrine - Proteine del latte - Correttore di acidità E 330 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Antiossidante E 300 - Amido - Sale. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Fresh cheese (20.2%) (Milk - Salt - Lactic acid bacteria - Rennet) - Water - Small strawberries (12.5%) - Sugar - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated skim milk - Wheat flour - Eggs - Glucose-fructose syrup - Strawberry purée (3.1%) - Rehydrated egg white - Stabiliser Sorbitols - Decoration (Water - Glucose-fructose syrup - Sugar - Apricot purée - Gelling agent Pectins - Natural flavouring - Acidity regulator Citric acid - Stabiliser Calcium chloride - Preservative Sorbic acid) - Glucose syrup - Edible gelatine - Modified starch - Beetroot juice - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Alcohol - Natural flavourings (contains milk) - Thickeners Xanthan gum - Sodium alginate - Pectins and Guar gum - Maltodextrins - Milk proteins - Acidity regulator Citric acid - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Antioxidant Ascorbic acid - Starch - Salt. May contain traces of nuts and soya. (for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHEESECAKE MONTEROSA PRETAGLIATA 12 P codice 3666	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHEESECAKE MONTEROSA PRECUT 12 P code 3666
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.10.2023	REVISIONE 09 VERSION
--	---------------------------------------

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 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

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	958 KJ 229 Kcal
Grassi / Fat	12,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	23,2 g
di cui zuccheri / of which sugars	18,4 g
Proteine / Protein	3,7 g
Sale / Salt	0,20 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2020)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

To be consumed best before the date indicated on the case.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days In frigorifero. In refrigerator.

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.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHEESECAKE MONTEROSA PRETAGLIATA 12 P codice 3666	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHEESECAKE MONTEROSA PRECUT 12 P code 3666
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.10.2023	REVISIONE 09 VERSION

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatined cardboard strip	19	60 x 900
	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatined cardboard disc	105	Ø = 264
Imballo secondario -Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	125	Ext 280 x 275 x 77

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	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	23	23
Casse / pallet – Case / Pallet	276	276

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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ 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

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHEESECAKE MONTEROSA PRETAGLIATA 12 P codice 3666	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHEESECAKE MONTEROSA PRECUT 12 P code 3666
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.10.2023	REVISIONE 09 VERSION
--	---------------------------------------

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

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.
--