



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA MELE E MANDORLE PRETAGLIATA 14 P codice 1887	PRODUCT SPECIFICATION Product name APPLES AND ALMONDS CAKE PRECUT 14 P code 1887
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.12.2014	REVISIONE 06 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel 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 Surgelata/ Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

TORTA MELE E MANDORLE PRETAGLIATA - Impasto alle mandorle (31,3%) con mele su base di pasta frolla.

APPLES AND ALMONDS CAKE PRECUT - Almonds mixture (31.3%) with apples on a base of short pastry.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Mele (25,7%) (Correttori di acidità E 330 e E 300 - Antiossidante E 224) - Zucchero - Farina di frumento - Acqua - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Burro - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Uova - Latte scremato reidratato - Mandorle in polvere (2,6%) - Mandorle di albicocca in polvere - Fecola - Tuorlo d'uovo - Amido modificato - Addensanti E 407 - E 440 e E 410 - Lattosio - Sciroppo di glucosio - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Correttori di acidità E 330 - E 508 - E 331 e E 332 - Aromi - Proteine del latte - Amido (di frumento) - Emulsionanti E 471 - Destrosio - Sale - Maltodestrine. Contiene latte, frumento, uova, frutta a guscio e anidride solforosa. Può contenere tracce di soia.
ENGLISH	Apples (25.7%) (Acidity regulators Citric acid and Ascorbic acid - Antioxidant Potassium metabisulphite) - Sugar - Wheat flour - Water - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors] - Butter - Glucose-fructose syrup - Eggs - Rehydrated skim milk - Almonds powder (2.6%) - Apricot stone powder - Potato starch - Egg yolk - Modified starch - Thickeners Carrageenan - Pectins and Locust bean gum - Lactose - Glucose syrup - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Acidity regulators Citric acid - Potassium chloride - Sodium citrates and Potassium citrates - Artificial flavors - Milk proteins - Starch (of wheat) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Dextrose - Salt - Maltodextrins. Contains milk, wheat, eggs, nuts and sulphur dioxide. May contain traces of soya.

10 13

Peso dichiarato / Declared weight 1250 g e (NET WT. 2 LBS. 12.1 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574018877



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA MELE E MANDORLE PRETAGLIATA 14 P codice 1887	PRODUCT SPECIFICATION Product name APPLES AND ALMONDS CAKE PRECUT 14 P code 1887
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.12.2014	REVISIONE 06 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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1233 KJ 295 Kcal
Grassi / Fat	14,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	36,7 g
di cui zuccheri / of which sugars	23,0 g
Proteine / Protein	3,5 g
Sale / Salt	0,07 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 12/2015)

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

Modalità di utilizzo / Serving instructions

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA MELE E MANDORLE PRETAGLIATA 14 P codice 1887	PRODUCT SPECIFICATION Product name APPLES AND ALMONDS CAKE PRECUT 14 P code 1887
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.12.2014	REVISIONE 06 VERSION
--	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined white colored cardboard disc	140 g	Ø 292
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard case type 23 kb/s/kb 363/B	180 g	Ext 300x315x63

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	9	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	26	26
Casse / pallet – Case / Pallet	234	208

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA MELE E MANDORLE PRETAGLIATA 14 P codice 1887	PRODUCT SPECIFICATION Product name APPLES AND ALMONDS CAKE PRECUT 14 P code 1887
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.12.2014	REVISIONE 06 VERSION
--	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU Regulation 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
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU Regulation 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
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

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

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.
--

NOTE/NOTES

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.
