



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TIRAMISU' DELLA TRADIZIONE</b> <b>PRECUT 15 P codice 1445</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TIRAMISU' DELLA TRADIZIONE</b> <b>PRECUT 15 P codice 1445</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 21.06.2022	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** SURGELATO/QUICK-FROZEN

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

Crema al mascarpone (59,6%), Savoiardi, inzuppatura al caffè (24,7%).

Mascarpone cream (59.6%), finger biscuits, coffee soaking (24.7%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - Biscotti savoiardi (12,7%) [Farina di <b>frumento</b> - Zucchero - <b>Uova</b> fresche (26%) – Agenti lievitanti E 500 e E 503 - Sciroppo di glucosio - Aromi naturali - Sale] - <b>Latte</b> scremato reidratato - Grasso vegetale (Cocco - Palma - Burro di cacao) - Caffè solubile reidratato (10%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Mascarpone (4,8%) [ <b>Panna</b> - <b>Latte</b> pastorizzato - Correttore di acidità <b>Acido lattico (latte)</b> ] - Stabilizzante E 420 - <b>Tuorlo d'uovo</b> - <b>Burro</b> - <b>Latte</b> pastorizzato - Sciroppo di glucosio - Amido modificato – Destrosio - Cacao - Alcool - <b>Lattosio</b> - Addensanti E 401 - E 440 - E 415 e E 410 - Umidificante E 422 - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) – Proteine del <b>latte</b> - Amido - Aromi naturali. <b>Può contenere tracce di soia e frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Finger biscuits (12.7%) [ <b>Wheat flour</b> - Sugar - Fresh <b>eggs</b> (26%) - Raising agents Sodium carbonates and Ammonium carbonates - Glucose syrup - Natural flavourings - Salt] - Rehydrated skim <b>milk</b> - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - Rehydrated soluble coffee (10%) - Glucose-fructose syrup - Sugar - Mascarpone cheese (4.8%) [ <b>Cream</b> - Pasteurized <b>milk</b> - Acidity regulator <b>Lactic acid (milk)</b> ] - Stabiliser Sorbitols - <b>Egg yolk</b> - <b>Butter</b> - Pasteurized <b>milk</b> - Glucose syrup - Modified starch - Dextrose - Cocoa - Alcohol - <b>Lactose</b> - Thickeners Sodium alginate - Pectins - Xanthan gum and Locust bean gum – Humectant Glycerol - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - <b>Milk</b> proteins - Starch - Natural flavourings. <b>May contain traces of soya and nuts.</b> <b>(for USA) Contains milk, eggs, wheat and coconut. May contain traces of soy and other tree nuts.</b>

06 22

**Peso etichetta / Declared weight** 2050 g e - NET WT. 4 LBS. 8.3 OZ.

**Codice EAN/ EAN code** 8007574014459



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TIRAMISU' DELLA TRADIZIONE</b> <b>PRECUT 15 P codice 1445</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TIRAMISU' DELLA TRADIZIONE</b> <b>PRECUT 15 P codice 1445</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>21.06.2022</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method 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 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° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1151 KJ 276 Kcal
Grassi / Fat	17,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	23,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	17,1 g
Proteine / Protein	2,6 g
Sale / Salt	0,08g

**TMC del prodotto / Best before**

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2021)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TIRAMISU' DELLA TRADIZIONE</b> <b>PRECUT 15 P codice 1445</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TIRAMISU' DELLA TRADIZIONE</b> <b>PRECUT 15 P codice 1445</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>21.06.2022</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE/STORAGE TEMPERATURE

Per un consumo ideale: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

To enjoy at its best: the product is best eaten within the date indicated on the side of the box.

Nel congelatore./In freezer.

\*\*\*\*/\*\* (-18°C/0°F) Vedi data consigliata sulla confezione. See side 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 e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.

#### MODALITA DI UTILIZZO / SERVING INSTRUCTION

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

#### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni - ingombro/Dimensions - encumbrance (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vaschetta in plastica marrone con coperchio/ Brown plastic tray with cover	107 g	325x256x63
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 62 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 62 kb/s/kb 363/B	180 g	Ext 330x275x85

#### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	8	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	18	18
Casse / pallet – Case / Pallet	144	216



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TIRAMISU' DELLA TRADIZIONE</b> <b>PRECUT 15 P codice 1445</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TIRAMISU' DELLA TRADIZIONE</b> <b>PRECUT 15 P codice 1445</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>21.06.2022</b>	<b>REVISIONE 00</b> <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 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 <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 / 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

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.
--