



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA FRUTTI DI BOSCO Codice 1314	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> FOREST FRUIT CAKE code 1314	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA FRUTTI DI BOSCO Código 1314	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA FRUTTI DI BOSCO Kode 1314
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 09 VERSION REVISIÓN	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
--	--	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES
RELATIVOS AL PRODUCTOR/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN**

Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta/ Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Manufacturer / Productor/ Hersteller: S.I.P.A. spa
Indirizzo/address/ dirección/ Adresse 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/ DENOMINACIÓN DE VENTA/
VERKEHRSBEZEICHNUNG** Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado/ Tiefgefroren

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL/
HANDELSNAME**

TORTA FRUTTI DI BOSCO Crema pasticcera (22,3%), frutti di bosco e pasta frolla.
 FOREST FRUIT CAKE - Short pastry with patisserie cream (22.3%) and forest fruits .
 TARTA FRUTAS DEL BOSQUE Pastaflores con crema pastelera (22,3%) y frutas del bosque.
 BEERENKUCHEN - Mürbeteig mit Cremefüllung (22,3%) und Waldfrüchten.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA FRUTTI DI BOSCO Codice 1314	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOREST FRUIT CAKE code 1314	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA FRUTTI DI BOSCO Código 1314	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA FRUTTI DI BOSCO Kode 1314
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 09 VERSION REVISIÓN	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	<p>INGREDIENTI: Farina di frumento - More (14,5%) - Ribes (11,5%) - Zucchero - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] – Latte scremato reidratato - Fragole (5,5%) - Mirtilli (5,5%) - Lamponi (5,5%) - Acqua - Uova - Destrosio - Olio vegetale (Cocco) - Tuorlo d'uovo - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grassi vegetali (Palma - Palmisto - Cocco) - Amido modificato - Stabilizzante E 420ii - Sciroppo di glucosio - Amido (di frumento) - Lattosio - Addensanti E 401 - E 440ii e E 415 - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Agenti lievitanti E 500ii e E 450i - Proteine del latte - Aromi – Sale - Maltodestrine.</p> <p>Contiene frumento, latte e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</p>
ENGLISH	<p>INGREDIENTS: Wheat flour - Blackberries (14.5%) - Redcurrants (11.5%) - Sugar - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt – Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors] - Rehydrated skim milk – Strawberries (5.5%) - Blueberries (5.5%) - Raspberries (5.5%) - Water - Eggs - Dextrose - Vegetable oil (Coconut) - Egg yolk - Glucose-fructose syrup - Vegetable fats (Palm - Palm-kernel - Coconut) - Modified starch - Stabilizer Sorbitol syrup – Glucose syrup - Starch (of wheat) - Lactose - Thickeners Sodium alginate - Amidated pectin and Xanthan gum - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Raising agents Sodium hydrogen carbonate and Disodium diphosphate - Milk proteins - Artificial flavors - Salt - Maltodextrins.</p> <p>Contains wheat, milk and eggs. May contain traces of nuts and soya.</p>
ESPAÑOL	<p>Harina de trigo - Moras (14,5%) - Grosellas (11,5%) - Azúcar - Margarina vegetal [Grasas vegetales (Palma - Coco) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Corrector de la acidez E 330 - Aromas] – Leche desnatada rehidratada - Fresas (5,5%) - Arándanos (5,5%) - Frambuesas (5,5%) - Agua - Huevos - Dextrosa - Aceite vegetal (Coco) - Yema de huevo - Jarabe de glucosa-fructosa - Grasas vegetales (Palma - Palmiste - Coco) - Almidón modificado - Estabilizador E 420ii - Jarabe de glucosa - Almidón (de trigo) - Lactosa - Espesantes E 401 - E 440ii y E 415 - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - Gasificantes E 500ii y E 450i - Proteínas de leche - Aromas - Sal - Maltodextrinas.</p> <p>Contiene trigo, leche y huevos. Puede contener residuos de frutos de cáscara y soja.</p>
DEUTSCH	<p>Weizenmehl - Brombeeren (14,5%) - Johannisbeeren (11,5%) - Zucker - Pflanzenmargarine [Pflanzenfette (Palme - Kokos) - Pflanzenöl (Sonnenblume) - Wasser - Emulgatoren E 471 - Salz - Säureregulator E 330 - Aromen] - Rehydratisierte Magermilch - Erdbeeren (5,5%) - Heidelbeeren (5,5%) – Himbeere (5,5%) - Wasser - Eier - Dextrose - Pflanzenöl (Kokos) - Eigelb - Glukose-Fruktose-Sirup - Pflanzenfette (Palme - Palmkern - Kokos) – Modifizierte Stärke - Stabilisator E 420ii - Glukose-Sirup - Weizenstärke - Laktose - Verdickungsmittel E 401 - E 440ii und E 415 - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (aus Sonnenblumen) - Backtriebmittel E 500ii und E 450i - Milcheiweiß - Aromen - Salz - Maltodextrin.</p> <p>Enthält Weizen, Milch und Eier. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p>

09 12

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/Nettogewicht 1300 g e (NET WT. 2 LBS. 13.8 OZ.)
Codice EAN/EAN Code/ Código EAN/ EAN-Kode 8007574013148



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA FRUTTI DI BOSCO Codice 1314	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> FOREST FRUIT CAKE code 1314	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA FRUTTI DI BOSCO Código 1314	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA FRUTTI DI BOSCO Kode 1314
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 09 VERSION REVISIÓN	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
--	--	---

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS
MICROBIOLÓGICOS/ MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Parametro / Parameter / Parámetro/ Parameter	Valore max Max values Valor máx Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totals/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Método interno/ Interne Methode MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM 003- Validated method /Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM 003- Validated method /Método validado/ nachgewiesene Methode (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 / Método interno MAM 007 basado en UNI 10984 - I:2002/ Interne Methode MAM 007 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno/ Interne Methode MAM005 - Validated method / Método validado / nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM004 - Validated method / Método validado / nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA FRUTTI DI BOSCO Codice 1314	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOREST FRUIT CAKE code 1314	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA FRUTTI DI BOSCO Código 1314	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA FRUTTI DI BOSCO Kode 1314
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 09 VERSION REVISIÓN	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
--	--	---

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

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	910 KJ 217 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	8,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	6,8 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	31,1 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	17,6 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	3,0 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,05 g

TMC del prodotto / Best before/ Fecha de duración mínima del producto / Mindesthaltbarkeitsdatum
12 mesi/months/meses/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 09/2012; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2012; Expresado como mm/aaa ej. 09/2012; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 09/2012)

Temperatura di conservazione / Storage temperature/ Temperatura de conservación/ Lagertemperatur

**** / *** (-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

Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days / días/ Tage

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/ días/ Tage

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days/ Tage In frigorifero. In refrigerator. En frigorífico. Im Kühlschrank

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

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo/ Servieranweisungen

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA FRUTTI DI BOSCO Codice 1314	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOREST FRUIT CAKE code 1314	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA FRUTTI DI BOSCO Código 1314	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA FRUTTI DI BOSCO Kode 1314
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 09 VERSION REVISIÓN	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
--	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/ Weight/ Nettogewicht	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated white colored cardboard disc Placa blanca de cartón monopatinado imprimido Weiße Platte aus einseitig bedrucktem Karton	130 g	Ø 282
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatinated cardboard strip Tira de cartón monopatinado/ Streifen aus einfach beschichtetem Karton	15.5	50 mm x 900 mm
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo 14 in cartone ondulato kb/s/kb 323/ B Corrugated cardboard box type 14 kb/s/kb 323/B Embalaje 14 en cartón corrugado kb/s/kb 323/ B Verpackung 14 in Wellpappe kb/s/kb 323/ B	176	Ext 305 mm x 310 mm x 90 mm

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION /INFORMACIÓN PALÉ/
PALETTENINFORMATION**

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	18	18
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	216	144



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA FRUTTI DI BOSCO Codice 1314	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOREST FRUIT CAKE code 1314	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA FRUTTI DI BOSCO Código 1314	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA FRUTTI DI BOSCO Kode 1314
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 09 VERSION REVISIÓN	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
--	--	---

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS/ ALLERGENE

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/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutienhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l/ SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada/ * mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA FRUTTI DI BOSCO Codice 1314	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> FOREST FRUIT CAKE code 1314	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA FRUTTI DI BOSCO Código 1314	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA FRUTTI DI BOSCO Kode 1314
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 09 VERSION REVISIÓN	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
--	--	---

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/
RECHTSVORSCHRIFTEN**

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE/ GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE**

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.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.