



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 PASTICCIOTTO <i>codice</i> 2641	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TORTA PASTICCIOTTO <i>code</i> 2641	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA PASTICCIOTTO <i>Kode</i> 2641
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 02 VERSION	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
--------------------------------------------------------	---------------------------------	---------------------------------------------------------------

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

Marchio di Vendita / Brand name/ Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®

Produttore / Manufacturer/ Hersteller: S.I.P.A. spa

Indirizzo/address/ 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG Surgelata/ Quick frozen/ Tiefgefroren

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME

Pasta frolla con crema pasticcera (64%), salsa all'amarena (7%) e decorata con ciliegie amarenate.

Short pastry with patisserie cream (64%), sour cherry sauce (7% and decorated with sour cherries.

Mürbeteig mit Cremefüllung (64%), Sauerkirschensauce (7%) und dekoriert mit Sauerkirschen.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA PASTICCIOTTO codice 2641	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA PASTICCIOTTO code 2641	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA PASTICCIOTTO Kode 2641
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 02 VERSION	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
-------------------------------------------------	---------------------------------	---------------------------------------------------------

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ ZUTATEN

ITALIANO	<p>Latte scremato reidratato - Zucchero - Panna - Tuorlo d'uovo – Farina di frumento - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Acqua - Amido (di frumento) - Ciliegie amarenate candite (2,8%) (Ciliegie amarenate - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Correttore di acidità E 330 - Aromi - Succo concentrato di carota nera) - Burro - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Uova - Zucchero di canna - Emulsionanti E 471 - Succo d'uva - Aromi - Sciroppo di fruttosio - Succo d'amarena (0,1%) - Acidificanti E 330 – E 334 e E 296 - Coloranti E 162 e E 120 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 – Sciroppo di glucosio-fruttosio - Lattosio - Sale - Proteine del latte - Maltodestrine.</p> <p>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</p>
ENGLISH	<p>Rehydrated skim milk - Sugar - Cream - Egg yolk - Wheat flour -Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) -Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt – Acidity regulator Citric acid - Artificial flavourings] - Water - Starch (of wheat) - Candied sour cherries (2.8%) (Sour cherries - Glucose-fructose syrup - Sugar - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavourings - Black carrot concentrated juice) - Butter - Glucose syrup - Modified starch - Eggs - Cane sugar - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Grape juice – Artificial flavourings - Fructose syrup - Sour cherry juice (0.1%) - Acids Citric acid - Tartaric acid and Malic acid - Colours Beet powder (Beetroot red) and Carmines - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Glucose-fructose syrup - Lactose - Salt - Milk proteins - Maltodextrins.</p> <p>May contain traces of nuts and soya. (for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.</p>
DEUTSCH	<p>rehydratisierte Magermilch - Zucker - Sahne - Eigelb - Weizenmehl - Pflanzenmargarine [pflanzliches Fett (Palme - Kokos) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Wasser - Emulgatoren E 471 - Salz - Säureregulator E 330 - Aromen] - Wasser - Weizenstärke - kandierte Sauerkirschen (2,8%) (Sauerkirschen - Glukose-Fruktose-Sirup - Zucker - Säureregulator E 330 - Aromen - schwarze Karottensaftkonzentrat) - Butter - Glukosesirup - modifizierte Stärke - Eier - Rohrzucker - Emulgatoren E 471 - Traubensaft - Aromen - Fruktosesirup - Sauerkirschsaf (0,1%) - Säuerungsmittel E 330 - E 334 und E 296 - Farbstoff E 162 und E 120 - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Glukose-Fruktose-Sirup - Laktose - Salz - Milcheiweiß - Maltodextrine.</p> <p>Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p>

05 19

Peso etichetta /Declared t weight/Nettogewicht
Codice EAN/EAN Code/ EAN-Kode

1600 g e (NET WT. 3 LBS. 8.4 OZ.)
8007574026414



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 PASTICCIOTTO <i>codice</i> 2641	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TORTA PASTICCIOTTO <i>code</i> 2641	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA PASTICCIOTTO <i>Kode</i> 2641
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 02 VERSION	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
--------------------------------------------------------	---------------------------------	---------------------------------------------------------------

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

Parametro / Parameter/ Parameter	Valore max Max values Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method / nachgewiesene Methode (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/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method / 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 PASTICCIOTTO codice 2641	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA PASTICCIOTTO code 2641	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA PASTICCIOTTO Kode 2641
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 02 VERSION	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
-------------------------------------------------	---------------------------------	---------------------------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values/ Energie	1160 KJ 277 Kcal
Grassi / Fat/ Fett	13,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren	7,2 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	35,5 g
di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker	22,9 g
Proteine / Protein/ Ballaststoffe	4,1 g
Sale / Salt/ Salz	0,11 g

TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 05/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.: 05/2019; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 05/2019)

Temperatura di conservazione / Storage temperature/ Lagertemperatur

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

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

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/ Tage

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

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Servieranweisungen

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours/ Stunden a temperatura ambiente / at room temperature/ 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 PASTICCIOTTO codice 2641	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA PASTICCIOTTO code 2641	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA PASTICCIOTTO Kode 2641
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 02 VERSION	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
--------------------------------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG

		Peso/weight / Nettogewicht (g)	Dimensioni/ Dimensions/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated white colored cardboard disc Weiße Platte aus einseitig bedrucktem Karton	130 g	Ø 283
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 23 kb/s/kb 363/B Verpackung 23 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	180 g	Ext 300x315x63

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/ PALETTENINFORMATION

Pallet/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	27	27
Casse / pallet - Case / Pallet - Kisten / Palette	324	216



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA PASTICCIOTTO codice 2641	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA PASTICCIOTTO code 2641	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA PASTICCIOTTO Kode 2641
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 02 VERSION	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
-------------------------------------------------	---------------------------------	---------------------------------------------------------

ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALLERGENE

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/ 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/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 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/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/ *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 PASTICCIOTTO <i>codice</i> 2641	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TORTA PASTICCIOTTO <i>code</i> 2641	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA PASTICCIOTTO <i>Kode</i> 2641
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 02 VERSION	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
--------------------------------------------------------	---------------------------------	---------------------------------------------------------------

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