



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>STRUDEL</b> <b>codice</b> <b>0172</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRUDEL code 0172</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>STRUDEL</b> <b>Código</b> <b>0172</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>13.11.2018</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES RELATIVOS AL PRODUCTOR**

**Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta:** bindi fantasia nel dessert®

**Produttore / Manufacturer / Productor:** S.I.P.A. spa

**Indirizzo/address/ dirección** 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/ DENOMINACIÓN DE VENTA** Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado

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

STRUDEL - Pasta sfoglia farcita con un impasto di mele e uvetta (53,6%) e decorata con fette di mele.  
STRUDEL - Puff pastry cake filled with an apple and raisin mixture (53.6%) and topped with apple slices.  
STRUDEL - Hojaldre relleno con mezcla de manzanas y uvas pasas (53,6%) decorado con rodajas de manzanas.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES**

ITALIANO	Mele (54,5%) - Farina di <b>frumento</b> - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Aromi] - Zucchero - Uva passita (5%) - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Burro</b> - <b>Uova</b> - Purea di albicocche - Amido modificato - Alcool - Addensanti E 407 e E 440 - Sale - Sciroppo di glucosio - Correttori di acidità E 330 - E 300 - E 332 - E 331 e E 516 - Emulsionanti E 471 e E 475 - Cannella - Aromi - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Estratto di malto <b>d'orzo</b> - Glutine di <b>frumento</b> - Mais - Stabilizzante E 508 - Gelificante E 410 - Maltodestrine - Destrosio. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia</b>
ENGLISH	Apples (54.5%) - <b>Wheat</b> flour - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Artificial flavourings] - Sugar - Raisins (5%) - Water - Glucose-fructose syrup - <b>Butter</b> - <b>Eggs</b> - Apricot purée - Modified starch - Alcohol - Thickeners Carrageenan and Pectins - Salt - Glucose syrup - Acidity regulators Citric acid - Ascorbic acid - Potassium citrates - Sodium citrates and Calcium sulphate - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Polyglycerol esters of fatty acids - Cinnamon - Artificial flavourings - Raising agents Sodium carbonates and Diphosphates - <b>Barley</b> malt extract - <b>Wheat</b> gluten - Maize - Stabiliser Potassium chloride - Gelling agent Locust bean gum - Maltodextrins - Dextrose. <b>May contains traces of nuts and soya.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, eggs and barley. May contain traces of tree nuts and soy.</b>
ESPAÑOL	Manzanas (54,5%) - Harina de <b>trigo</b> - Margarina vegetal [Grasa vegetal (Palma) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Aromas] - Azúcar - Uvas pasas (5%) - Agua - Jarabe de glucosa-fructosa - <b>Mantequilla</b> - <b>Huevos</b> - Puré de albaricoque - Almidón modificado - Alcohol - Espesantes E 407 y E 440 - Sal - Jarabe de glucosa - Correctores de acidez E 330 - E 300 - E 332 - E 331 y E 516 - Emulgentes E 471 y E 475 - Canela - Aromas - Gasificantes E 500 y E 450 - Extracto de malta de <b>cebada</b> - Gluten de <b>trigo</b> - Maíz - Estabilizador E 508 - Gelificante E 410 - Maltodextrinas - Dextrosa. <b>Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.</b>



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>STRUDEL</b> <b>codice</b> <b>0172</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRUDEL code 0172</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>STRUDEL</b> <b>Código</b> <b>0172</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>13.11.2018</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto**  
**Codice EAN/EAN Code/ Código EAN**

1100 g e (NET WT. 2 LBS. 6.8 OZ.)  
8007574001725

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

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.25 based on / basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method/ Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method/ Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

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

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	815 KJ
	194 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	8,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	4,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	26,7 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	16,7 g
Proteine / Protein / Proteínas	1,9 g
Sale / Salt / Sal	0,2 g



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>STRUDEL</b> <b>codice</b> <b>0172</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRUDEL code 0172</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>STRUDEL</b> <b>Código</b> <b>0172</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>13.11.2018</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**TMC del prodotto / Best before / Fecha de duración mínima del producto**

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 10/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2018; Expresado como mm/aaaa ej. 10/2018)

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

\*\*\*\* / \*\*\* (-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

\*\* (-12°C/10°F) 1 mese/month/meses In frigorifero. In refrigerator. En frigorífico

\* (-6°C/21°F) 1 settimana/week/semana  
(+4°C/40°F) 3 giorni/days/días

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

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

(21°C /22°C) 4/5 ore/ hours/horas. A temperatura ambiente/At room temperature./ A temperatura ambiente.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO**

		Peso/weight (g)	Dimensioni - ingombro/Dimensions - encumbrance/ Dimensiones-grandeza (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato/ Rectangular monopatined cardboard plate / Bandeja rectangular en cartón monopatinado	119 g	408 x 145
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 17 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 17 kb/s/kb 363/B Embalaje 17 en cartón corrugado kb/s/kb 424/B	143 g	Ext 430 x 170 x 80

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/INFORMACIÓN PALÉ**

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	14	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	308	264



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>STRUDEL</b> <b>codice</b> <b>0172</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRUDEL code 0172</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>STRUDEL</b> <b>Código</b> <b>0172</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>13.11.2018</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

### ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

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

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

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



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>STRUDEL</b> <b>codice</b> <b>0172</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRUDEL code 0172</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>STRUDEL</b> <b>Código</b> <b>0172</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>13.11.2018</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene	Higiene de los productos alimenticios
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.	Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed	Alimentos y piensos modificados genéticamente
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG
Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers	Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES**

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
SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea. SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>STRUDEL</b> <b>codice</b> <b>0172</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRUDEL code 0172</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>STRUDEL</b> <b>Código</b> <b>0172</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>13.11.2018</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

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

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.

**NOTE/NOTES / NOTAS**

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.  
La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.  
Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.