



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>TORTA TIRAMISU' CON SAVOIARDI codice 1505</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TIRAMISU' CAKE WITH FINGER BISCUITS code 1505</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 30.04.2013	<b>REVISIONE 08</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** Surgelata/ Quick frozen  
**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

TORTA TIRAMISU' CON SAVOIARDI - Crema mascarpone (48%), pan di Spagna e savoiardi (8,8%) inzuppati al caffè (25,5%). / TIRAMISU' CAKE WITH FINGER BISCUITS - Mascarpone cream (48%), sponge base and finger biscuits (8.8%) with coffee soaked (25.5%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - Caffè solubile reidratato (13%) - Zucchero - <b>Latte</b> scremato reidratato - Farina di <b>frumento</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Uova</b> (26% nei savoiardi) - Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Cocco) – <b>Mascarpone</b> (3,1%) ( <b>Panna - Latte</b> pastorizzato - Correttore di acidità E 270) - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Alcool - <b>Burro</b> - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - <b>Latte</b> pastorizzato - Destrosio - Amido modificato - Vino bianco - Cacao - <b>Lattosio</b> - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Addensanti E 401 - E 440 - E 415 e E 410 - Proteine del <b>latte</b> - Cacao magro in polvere - Aromi - Agenti lievitanti E 450 – E 500 e E 503 - Amido (di <b>frumento</b> ) - Vino Marsala - Sale - Maltodestrine. <b>Contiene frumento, latte e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	Water - Rehydrated soluble coffee (13%) - Sugar - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Wheat</b> flour - Glucose-fructose syrup - <b>Eggs</b> (26% in the finger biscuits) - Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Coconut) - <b>Mascarpone cheese</b> (3.1%) ( <b>Cream</b> - Pasteurized <b>milk</b> - Acidity regulator Lactic acid) - <b>Egg yolk</b> - Alcohol - <b>Butter</b> - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Pasteurized <b>milk</b> - Dextrose - Modified starch - White wine - Cocoa - <b>Lactose</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Thickeners Sodium alginate - Pectins - Xanthan gum and Locust bean gum - <b>Milk</b> proteins - Low fat cocoa powder - Artificial flavors - Raising agents Diphosphates – Sodium carbonates and Ammonium carbonates - Starch (of <b>wheat</b> ) - Marsala wine - Salt - Maltodextrins. <b>Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other nuts and soya.</b>

04 13

**Peso etichetta / Declared weight** 1050 g e (NET WT. 2 LBS. 5.0 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574015050



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>TORTA TIRAMISU' CON</b> <b>SAVOIARDI codice 1505</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TIRAMISU' CAKE WITH FINGER</b> <b>BISCUITS code 1505</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>30.04.2013</b>	<b>REVISIONE 08</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 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**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1112 KJ 266 Kcal
Grassi / Fat	14,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	27,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	18,6 g
Proteine / Protein	3,1 g
Sale / Salt	0,07 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy e.G.: 10/2003)

**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.



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>TORTA TIRAMISU' CON</b> <b>SAVOIARDI codice 1505</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TIRAMISU' CAKE WITH FINGER</b> <b>BISCUITS code 1505</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>30.04.2013</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

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

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato/ Rectangular monopatined cardboard plate	119 g	408 x 145
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 16 in cartone ondulato kb/s/kb 424/ B Corrugated cardboard box type 16 kb/s/kb 424/B	168 g	Ext 425x163x93

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	14	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	19	19
Casse / pallet – Case / Pallet	266	228

**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



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>TORTA TIRAMISU' CON</b> <b>SAVOIARDI codice 1505</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TIRAMISU' CAKE WITH FINGER</b> <b>BISCUITS code 1505</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>30.04.2013</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### 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 comprensioni 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.
---