



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA MILLEFOGLIE codice 1292	PRODUCT SPECIFICATION Product name MILLEFOGLIE CAKE code 1292
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.01.2013	REVISIONE 08 VERSION
---	---------------------------------------

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME Surgelato/ Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME
 MILLEFOGLIE - Pasta sfoglia farcita con crema pasticcera (53%).
 MILLEFOGLIE - Puff pastry filled with patisserie cream (53%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Acqua - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Aromi] - Latte scremato reidratato - Zucchero - Burro - Tuorlo d'uovo - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido modificato - Oli vegetali (Girasole - Cocco) – Grassi vegetali (Palma - Palmisto - Cocco) - Lattosio - Destrosio - Sciroppo di glucosio - Uova - Sale - Proteine del latte - Stabilizzante E 420 - Amido (di frumento) - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Aromi - Estratto di maltod' orzo - Glutine di frumento - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Maltodestrine - Mais - Addensante E 415. Contiene frumento, orzo, latte e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Wheat flour - Water - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Artificial flavors] - Rehydrated skim milk - Sugar - Butter – Egg yolk - Glucose-fructose syrup - Modified starch - Vegetable oils (Sunflower - Coconut) - Vegetable fats (Palm - Palm-kernel - Coconut) - Lactose - Dextrose - Glucose syrup - Eggs - Salt - Milk proteins - Stabilizer Sorbitols - Starch (of wheat) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Artificial flavors - Barley malt extract - Wheat gluten – Raising agents Sodium carbonates and Diphosphates - Maltodextrins - Maize - Thickener Xanthan gum. Contains wheat, barley, milk, eggs and coconut. May contain traces of other nuts and soya.

02 13

Peso etichetta / Declared weight 1350 g e (NET WT. 2 LBS. 15.6 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574012929



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>TORTA MILLEFOGLIE codice 1292</i>	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>MILLEFOGLIE CAKE code 1292</i>
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.01.2013	REVISIONE 08 VERSION
---	---------------------------------------

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

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1437 KJ 344 Kcal
Grassi / Fat	21,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	34,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	16,4 g
Proteine / Protein	3,9 g
Sale / Salt	0,4 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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA MILLEFOGLIE codice 1292	PRODUCT SPECIFICATION Product name MILLEFOGLIE CAKE code 1292
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.01.2013	REVISIONE 08 VERSION
---	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

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

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/ weight (g)	Dimensioni -ingombro/ Dimensions - encumbrance (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato/ Rectangular monopatined cardboard plate	119 g	408 x 145
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 17 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 17 kb/s/kb 363/B	160 g	Ext 170 x 425 x 80

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Box	1	1
Casse. / strato- Box / Layer	14	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	23	22
Casse / pallet – Box / Pallet	322	264

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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ 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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA MILLEFOGLIE codice 1292	PRODUCT SPECIFICATION Product name MILLEFOGLIE CAKE code 1292
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.01.2013	REVISIONE 08 VERSION
--	---------------------------------------

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 guarantees the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantees application of certified HACCP plan SIPA guarantees 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 la 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.
