



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 BIGUSTO MELE E MANDORLE/CROSTATA DI PERE PRECUT 14 P</b> <b>codice 2289</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA BIGUSTO MELE E MANDORLE / CROSTATA DI PERE PRECUT 14 P</b> <b>code 2289</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 06.02.2019</b>	<b>REVISIONE 00</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 BIGUSTO MELE E MANDORLE / CROSTATA DI PERE PRECUT 14 P –

Mele e mandorle 625 g:  
 Impasto alle mandorle (31,3%) con mele su base di pasta frolla.  
 Crostata di pere 550 g:  
 Impasto alle mandorle (26,4%) con pere sciropate su base di pasta frolla.  
 Mele e mandorle 625 g:  
 Almonds mixture (31.3%) with apples on a base of short pastry.  
 Crostata di pere 550 g:  
 Soft almonds mixture (26.4%) with pears in syrup on a base of short pastry.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	<p>MELE E MANDORLE 625 g:          Mele (25,7%) (Correttori di acidità E 330 e E 300 - Antiossidante E 224) - Zucchero - Farina di <b>frumento</b> - Acqua - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - <b>Burro</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Uova</b> - <b>Latte</b> scremato reidratato - <b>Mandorle</b> in polvere (2,6%) - Mandorle di albicocca in polvere (<b>contiene Anidride solforosa</b>) - Fecola - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Amido modificato - Addensanti E 407 - E 440 e E 410 - <b>Lattosio</b> - Sciroppo di glucosio - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Correttori di acidità E 330 - E 508 - E 331 e E 332 - Aromi - Proteine del <b>latte</b> - Amido (di <b>frumento</b>) - Emulsionanti E 471 - Destrosio - Sale - Maltodestrine.  <b>Contiene anidride solforosa. Può contenere tracce di soia.</b></p> <p>CROSTATA DI PERE 550 g:          Pere sciropate (30,8%) (Pere - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Correttore di acidità E 330) - Farina di <b>frumento</b> - Zucchero - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Acqua - <b>Burro</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Uova</b> - <b>Latte</b> scremato reidratato - Mandorle di albicocca in polvere (<b>contiene Anidride solforosa</b>) - <b>Mandorle</b> in polvere (2,1%) - Fecola - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Amido modificato - Gellificanti E 407 e E 440 - <b>Lattosio</b> - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido (di <b>frumento</b>) - Aromi - Proteine del <b>latte</b> - Correttore di acidità E 330 - Sciroppo di glucosio - Stabilizzante E 508 - Emulsionanti E 471 - Destrosio - Sale - Maltodestrine.  <b>Contiene anidride solforosa. Può contenere tracce di soia.</b></p>
----------	---



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 BIGUSTO MELE E MANDORLE/CROSTATA DI PERE PRECUT 14 P</b> <b>codice 2289</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA BIGUSTO MELE E MANDORLE / CROSTATA DI PERE PRECUT 14 P</b> <b>code 2289</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 06.02.2019</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

ENGLISH	<p>MELE E MANDORLE 625 g: Apples (25.7%) (Acidity regulators E 330 and E 300 - Antioxidant E 224) - Sugar - <b>Wheat</b> flour - Water - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers E 471 - Salt - Acidity regulator E 330 - Flavourings] - <b>Butter</b> - Glucose-fructose syrup - <b>Eggs</b> - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Almonds</b> powder (2.6%) - Apricot stone powder (<b>contain Sulphur dioxide</b>) - Potato starch - <b>Egg yolk</b> - Modified starch - Thickeners E 407 - E 440 and E 410 - <b>Lactose</b> - Glucose syrup - Raising agents E 450 and E 500 - Acidity regulators E 330 - E 508 - E 331 and E 332 - Flavourings - <b>Milk</b> proteins - Starch (of <b>wheat</b>) - Emulsifiers E 471 - Dextrose - Salt - Maltodextrins. <b>Contains sulphur dioxide. May contain traces of soya.</b></p> <p>CROSTATA DI PERE 550 g: Pears in syrup (30.8%) (Pears - Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Acidity regulator E 330) - <b>Wheat</b> flour - Sugar - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers E 471 - Salt - Acidity regulator E 330 - Flavourings] - Water - <b>Butter</b> - Glucose-fructose syrup - <b>Eggs</b> - Rehydrated skim <b>milk</b> - Apricot stone powder (<b>contain Sulphur dioxide</b>) - <b>Almonds</b> powder (2.1%) - Potato starch - <b>Egg yolk</b> - Modified starch - Gelling agents E 407 and E 440 - <b>Lactose</b> - Raising agents E 450 and E 500 - Starch (of <b>wheat</b>) - Flavourings - <b>Milk</b> proteins - Acidity regulator E 330 - Glucose syrup - Stabiliser E 508 - Emulsifiers E 471 - Dextrose - Salt - Maltodextrins. <b>Contains sulphur dioxide. May contain traces of soya.</b></p>
---------	--

02 19

**Peso etichetta / Declared weight** 1175 g e  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574022898

**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 IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)



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 BIGUSTO MELE E MANDORLE/CROSTATA DI PERE PRECUT 14 P</b> <b>codice</b> <b>2289</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA BIGUSTO MELE E MANDORLE / CROSTATA DI PERE PRECUT 14 P</b> <b>code</b> <b>2289</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.02.2019</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	<b>Mele e Mandorle</b> 100 g	<b>Crostata di Pere</b> 100 g
Valore energetico / Energy Values	1233 KJ 295 Kcal	1206 KJ 288 Kcal
Grassi / Fat	14,5 g	13,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7,1 g	6,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	36,7 g	36,7 g
di cui zuccheri / of which sugars	23,0 g	22,3 g
Proteine / Protein	3,5 g	3,5 g
Sale / Salt	0,07 g	0,05 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2019)

**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.

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

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

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		<b>Peso/weight</b> (g)	<b>Dimensioni/Dimensi</b> <b>ons</b> (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated white colored cardboard disc	130 g	Ø 283
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatinated cardboard strip	18 g	50 x 900
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 23 kb/s/kb 363/B	180 g	Ext 300x315x63



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 BIGUSTO MELE E</b> <b>MANDORLE/CROSTATA DI PERE PRECUT 14 P</b> <b>codice 2289</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA BIGUSTO MELE E</b> <b>MANDORLE / CROSTATA DI PERE PRECUT 14 P</b> <b>code 2289</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 06.02.2019</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	27	27
Casse / pallet – Case / Pallet	324	216

### **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	X	
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 BIGUSTO MELE E MANDORLE/CROSTATA DI PERE PRECUT 14 P</b> <b>codice 2289</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA BIGUSTO MELE E MANDORLE / CROSTATA DI PERE PRECUT 14 P</b> <b>code 2289</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 06.02.2019</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION**

Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004	dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CE/ EC 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 CE/ EC Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CE/ EC 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 UE/ 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 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.
---