



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA MACAO PRECUT 12 P</b> <b>codice</b> <b>0703</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MACAO CAKE PRECUT 12 P</b> <b>code</b> <b>0703</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>17.03.2020</b>	<b>REVISIONE 06</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 MACAOPRETAGLIATA IN 12 PORZIONI– Morbido impasto al cioccolato (71%) su un biscotto al cacao (26%)

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	<b>Albume d'uovo</b> reidratato - Cioccolato (14%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Zucchero - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) – Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Correttore di acidità E 330 - Emulsionanti E 471 - Sale] - <b>Burro</b> - Farina di <b>frumento</b> - <b>Tuorlo d'uovo</b> - <b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero di canna - <b>Uova</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido modificato - Cacao (1,5%) - Cacao magro in polvere (1,4%) - Emulsionanti E 471 – Agenti lievitanti E 450 e E 500 - <b>Lattosio</b> - Sale - Amido (di <b>frumento</b> ) - Proteine del <b>latte</b> - Maltodestrine. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>
----------	--

03 20

**Peso etichetta / Declared weight** 1200 g e  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574007031

**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 rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA MACAO PRECUT 12 P</b> <b>codice</b> <b>0703</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MACAO CAKE PRECUT 12 P</b> <b>code</b> <b>0703</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>17.03.2020</b>	<b>REVISIONE 06</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1503 KJ 360 Kcal
Grassi / Fat	20,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	37,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	29,3 g
Proteine / Protein	5,1 g
Sale / Salt	0,07 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 03/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2020)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature**

Nel congelatore \*\*\*\* o \*\*\* (-18°C) vedi data consigliata sulla confezione

\*\* (-12°C) 1 mese

\* (-6°C) 1 settimana

In frigorifero (+4°C) 6 giorni

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**

		Peso/w eight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined white colored cardboard disc	130 g	Ø 283
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatined cardboard strip	15.5	5 x 90
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 rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA MACAO PRECUT 12 P</b> <b>codice</b> <b>0703</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MACAO CAKE PRECUT 12 P</b> <b>code</b> <b>0703</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>17.03.2020</b>	<b>REVISIONE 06</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### ALLERGENI/ ALLERGENS

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

	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 / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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 o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	8	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	26	27
Casse / pallet – Case / Pallet	208	324



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA MACAO PRECUT 12 P</b> <b>codice</b> <b>0703</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MACAO CAKE PRECUT 12 P</b> <b>code</b> <b>0703</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>17.03.2020</b>	<b>REVISIONE 06</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

Reg. CE/ EC n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011

**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.
--