



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 FRAGOLINE</b> <b>PRETAGLIATA codice 3351</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRAWBERRY CAKE PRECUT</b> <b>code 3351</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 26.11.2018</b>	<b>REVISIONE 04</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 FRAGOLINE PRETAGLIATA - Crema al gusto vaniglia (17,7%) e fragoline, su pasta frolla.

STRAWBERRIES CAKE PRECUT - Vanilla flavoured cream (17.7%) and wild strawberries on a short pastry.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Fragoline (36%) - Farina di <b>frumento</b> - Zucchero - Acqua – Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Latte</b> scremato reidratato - <b>Uova</b> - Grassi vegetali (Palma - Cocco) - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Amido modificato - Addensanti E 407 - E 440 - E 412 – E 415 e E 401 - Stabilizzanti E 420 e E 508 - Sciroppo di glucosio - <b>Lattosio</b> - Correttori di acidità E 300 - E 330 - E 332 - E 331 e E 516 - Amido (di riso e di <b>frumento</b> ) - Emulsionanti E 471 - E 472e - E 475 e E 322 (di girasole) – Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Maltodestrine - Proteine del <b>latte</b> - Aromi naturali - Sale - Gelificante E 410 - Destrosio. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	Small strawberries (36%) - <b>Wheat</b> flour - Sugar - Water – Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavourings] - Glucose-fructose syrup - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Eggs</b> - Vegetable fats (Palm - Coconut) - <b>Egg yolk</b> - Modified starch - Thickeners Carrageenan - Pectins - Guar gum - Xanthan gum and Sodium alginate - Stabilisers Sorbitols and Potassium chloride - Glucose syrup - <b>Lactose</b> – Acidity regulators Ascorbic acid - Citric acid - Potassium citrates - Sodium citrates and Calcium sulphate - Starch (of rice and <b>wheat</b> ) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Polyglycerol esters of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Maltodextrins - <b>Milk</b> proteins - Natural flavourings - Salt - Gelling agent Locust bean gum - Dextrose. <b>May contain traces of nuts and soya.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.</b>

10 18

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

1300 g e (NET WT. 2 LBS. 13.8 OZ.)  
8007574033511



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 FRAGOLINE</b> <b>PRETAGLIATA codice 3351</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRAWBERRY CAKE PRECUT</b> <b>code 3351</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 26.11.2018</b>	<b>REVISIONE 04</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**

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	895 KJ 213 Kcal
Grassi / Fat	8,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	4,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	31,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	18,1 g
Proteine / Protein	2,8 g
Sale / Salt	0,07 g

**TMC del prodotto / Best before**

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

**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.



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 FRAGOLINE</b> <b>PRETAGLIATA codice 3351</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRAWBERRY CAKE PRECUT</b> <b>code 3351</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 26.11.2018</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatined cardboard strip	17.5	50 x 900
	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined white colored cardboard disc	140 g	Ø 292
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 26 in cartone ondulato kb/s/kb 424 B Corrugated cardboard box type 26 kb/s/kb 424 B	170 g	Ext 320x360x72

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

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	19	19
Casse / pallet - Case / Pallet	228	152

**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 FRAGOLINE</b> <b>PRETAGLIATA codice 3351</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRAWBERRY CAKE PRECUT</b> <b>code 3351</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 26.11.2018</b>	<b>REVISIONE 04</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.
---