



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA AL CROCCANTE PRECUT 12 P</b> <b>Codice 1270</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA AL CROCCANTE PRECUT 12 P</b> <b>Codice 1270</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 01.10.2021</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Prodotto per / Manufacturer for :** 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**

Pan di Spagna al cacao (15,4%) farciti con crema al cioccolato fondente con pasta di cacao dell'Ecuador (28,2%) e crema alle nocciole (21,2%), decorati con granella di mandorle caramellate.  
 Cocoa sponge base (15.4%) filled with dark chocolate cream with Ecuador cocoa mass (28.2%) and hazelnuts cream (21.2%), decorated with chopped caramelized almonds.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - Granella di mandorle caramellate (18,8%) ( <b>Mandorle</b> - Zucchero) - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grasso vegetale (Cocco - Palma) - <b>Latte</b> scremato reidratato - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - <b>Albume d'uovo</b> reidratato - Sciroppo di glucosio - Cacao magro in polvere (1,1%) - Pasta di <b>nocciole</b> (1%) - Stabilizzante E 420 - Cioccolato fondente (0,6%) [Pasta di cacao dell'Ecuador (73%) - Zucchero - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> )] - Cioccolato in polvere (Cacao - Zucchero) - Gelatina alimentare - Pasta di cacao - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Amido modificato - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) e E 472e - <b>Lattosio</b> - Proteine del <b>latte</b> - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Maltodestrine - Addensante E 415. <b>Può contenere tracce di arachidi e altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Chopped caramelized almonds (18.8%) ( <b>Almonds</b> - Sugar) - Sugar - Glucose-fructose syrup - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Wheat flour</b> - <b>Eggs</b> - Rehydrated <b>egg white</b> - Glucose syrup - Fat-reduced cocoa powder (1.1%) - <b>Hazelnut</b> paste (1%) - Stabiliser Sorbitols - Dark chocolate (0,6%) [Ecuador cocoa mass (73%) - Sugar - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> )] - Chocolate powder (Cocoa - Sugar) - Edible gelatine - Cocoa mass - <b>Egg yolk</b> - Modified starch - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - <b>Lactose</b> - <b>Milk</b> proteins - Artificial flavourings ( <b>contains milk</b> ) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Maltodextrins - Thickener Xanthan gum. <b>May contain traces of peanuts and other nuts.</b> <b>(for USA) Contains milk, eggs, soy, wheat, hazelnuts, almonds and coconut.</b> <b>May contain traces of peanuts and other tree nuts.</b>

09 21

**Peso etichetta / Declared weight** 1200 g e (NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ.)  
**Codice EAN/ EAN code** 8007574012707



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA AL CROCCANTE PRECUT 12 P</b> <b>Codice 1270</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA AL CROCCANTE PRECUT 12 P</b> <b>Codice 1270</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 01.10.2021</b>	<b>REVISIONE 00</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 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)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1345 KJ 322 Kcal
Grassi / Fat	18,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	33,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	27,1 g
Proteine / Protein	5,4 g
Sale / Salt	0,07 g

**TMC del prodotto / Best before**

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 09/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2021)

**CONSERVAZIONE/STORAGE**

Nel congelatore/In freezer.

\*\*\*\*/\*\*\* (-18°C) Vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box

\*\* (-12°C) 1 mese/month

\* (-6°C) 1 settimana/week

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato/Do not re-freeze after thawing.

**MODALITÀ DI CONSUMO:**

Estrarre dal freezer e consumare dopo 5-10 minuti. Take the cake out of the freezer and consume after 5-10 minutes.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA AL CROCCANTE PRECUT 12 P</b> <b>Codice 1270</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA AL CROCCANTE PRECUT 12 P</b> <b>Codice 1270</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 01.10.2021</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / VERPACKUNG/ ENVASADO**

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack -	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc/	64 g 100 g	Ø = 227 mm Ø = 264 mm
	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatinated cardboard strip	15 g	58x800
Imballo secondario – Secondary pack -	Imballo 55 in cartone ondulato kb/s/kb 565 Corrugated cardboard box type 55 kb/s/kb 565	130	Ext 277x269x70

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1
Casse. / strato- Case / Layer	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	23
Casse / pallet – Case / Pallet	270

**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		X
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 rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA AL CROCCANTE PRECUT 12 P</b> <b>Codice 1270</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA AL CROCCANTE PRECUT 12 P</b> <b>Codice 1270</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 01.10.2021</b>	<b>REVISIONE 00</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.
--