

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>RUBINO CHEESECAKE</b> <b>Codice 1345</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RUBINO CHEESECAKE</b> <b>Code 1345</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE / ISSUE DATE</b> <b>21.09.2023</b>	<b>REVISIONE / VERSION 02</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

Surgelato / Quick frozen

## DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME

Crumble al burro (Biscotto al burro) (12%) con cuore di salsa ai lamponi e alle fragole (14,5%) con delicata crema al formaggio (49,5%) e glassa al cioccolato bianco (24%).

Butter crumble (Butter biscuit) (12%) with a heart of raspberry and strawberry sauce (14.5%) with delicate cream cheese (49.5%) and white chocolate glaze (24%).

## INGREDIENTI / INGREDIENTS

ITALIANO	<p>Formaggio fresco (19,1%) (<b>Latte</b> - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Zucchero - <b>Panna</b> - Acqua - Cioccolato bianco (5,6%) [Zucchero - Burro di cacao - <b>Latte</b> intero in polvere - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b>) - Aroma naturale di vaniglia] - Purea di lamponi (4,3%) - Purea di fragole (4,3%) - Sciroppo di glucosio - Farina di cereali [<b>Frumento</b> - Farro (<b>Frumento</b>)] - Mascarpone (3,4%) (<b>Panna</b> - Correttore di acidità E 330) - Latte concentrato zuccherato (<b>Latte</b> pastorizzato - Zucchero) - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Succo di limone - Olio vegetale (Girasole) - <b>Burro</b> (0,7%) - Gelatina alimentare - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Nocciole</b> - <b>Mandorle</b> - Grasso vegetale (Karitè) - Colorante E 120 - Amidi (fra cui <b>frumento</b>) - Sale - Aromi naturali - Emulsionanti E 322 (fra cui <b>Soia</b>) - Gelificante E 440 - Correttore di acidità E 330.</p> <p><b>Può contenere tracce di senape e altra frutta a guscio.</b></p>
ENGLISH	<p>Fresh cheese (19.1%) (<b>Milk</b> - Salt - Lactic acid bacteria - Rennet) - Sugar - <b>Cream</b> - Water - White chocolate (5.6%) [Sugar - Cocoa butter - Whole <b>milk</b> powder - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b>) - Natural vanilla flavouring] - Raspberry purée (4.3%) - Strawberry purée (4.3%) - Glucose syrup - Cereal flour [<b>Wheat</b> - Spelt (<b>Wheat</b>)] - Mascarpone cheese (3.4%) (<b>Cream</b> - Acidity regulator Citric acid) - Sweetened condensed milk (Pasteurized <b>milk</b> - Sugar) - <b>Egg yolk</b> - Lemon juice - Vegetable oil (Sunflower) - <b>Butter</b> (0.7%) - Edible gelatine - Glucose-fructose syrup - <b>Hazelnuts</b> - <b>Almonds</b> - Vegetable fat (Sheanut) - Colours Carmines - Starches (included <b>wheat</b>) - Salt - Natural flavourings - Emulsifiers Lecithins (included <b>Soya</b>) - Gelling agent Pectins - Acidity regulator Citric acid.</p> <p><b>May contain traces of mustard and other nuts.</b>  <b>(for USA) Contains milk, soy, eggs, hazelnut, almonds and sheanut. May contain traces of other tree nuts.</b></p>

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>RUBINO CHEESECAKE</b> <b>Codice 1345</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RUBINO CHEESECAKE</b> <b>Code 1345</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE / ISSUE DATE</b> <b>21.09.2023</b>	<b>REVISIONE / VERSION 02</b>
---	-------------------------------

**Peso etichetta / Declared weight** 480 g e (80 g x 6) - NET WT. 1 LB. 0.9 OZ. (2.8 OZ. x 6)

**Codice EAN / EAN code** 8007574013452

#### 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/ Internal method MAM 006

#### REQUISITI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1299 KJ 311 Kcal
Grassi / Fat	18,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	31,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,4 g
Proteine / Protein	4,4 g
Sale / Salt	0,34 g

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>RUBINO CHEESECAKE</b> <b>Codice 1345</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RUBINO CHEESECAKE</b> <b>Code 1345</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE / ISSUE DATE</b> <b>21.09.2023</b>	<b>REVISIONE / VERSION 02</b>
---	-------------------------------

### TMC del prodotto / Best before

12 mesi / months (Espresso come mm/aaaa es 06/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2023)

### Temperatura di conservazione / Storage temperature

PER UN CONSUMO IDEALE: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

TO ENJOY AT ITS BEST: the product is best eaten within the date indicated on the side of the box.

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F) Vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box

\*\* (-12°C / 10°F) 1 mese / month

\* (-6°C / 21°F) 1 settimana / week

(+4°C / 40°F) 2 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.

### ISTRUZIONI PER LO SCONGELAMENTO / DEFROSTING INSTRUCTIONS

1,5/2 ore/hours

(21°C/22°C-70°F/72°F) A temperatura ambiente / At room temperature

4/5 ore/hours.

(4°C/40°F) In frigorifero / In refrigerator.

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario – Primary pack	Base del blister in plastica / Blister base in plastic	5,3 x 6 = 31,8	113 x 113 x 25
	Piattino in plastica / Tray in plastic	3,2 x 6 = 19,2	84 x 84 x 8
	Coperchio del blister in plastica / Blister lid in plastic	9,6 x 6 = 57,6	122 x 122 x 53
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Kb/SS/Kb/222/B	145	Ext 380 x 255 x 75

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>RUBINO CHEESECAKE</b> <b>Codice 1345</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>RUBINO CHEESECAKE</b> <b>Code 1345</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE / ISSUE DATE</b> <b>21.09.2023</b>	<b>REVISIONE / VERSION 02</b>
---	-------------------------------

### INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION

Pallet: Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola - Pieces / Case	6	6
Casse / strato - Case / Layer	9	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	22	22
Casse / pallet - Case / Pallet	198	220

### 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 (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	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		X
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

### RIFERIMENTI LEGISLATIVI / LEGISLATION

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.