



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 PASTICCIOTTO</b> <b>PCUT 12P codice 2661</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA PASTICCIOTTO</b> <b>PRECUT 12P code 2661</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 13.03.2015	<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**

Pasta frolla con crema pasticcera (64%), salsa all'amarena (7%) e decorata con ciliegie amarenate.

Short pastry with patisserie cream (64%), sour cherry sauce (7% and decorated with sour cherries.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	<p><b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero - <b>Panna</b> - <b>Tuorlo d'uovo</b> – Farina di <b>frumento</b> - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità Acido citrico - Aromi] - Acqua - Amido (di <b>frumento</b>) - Ciliegie amarenate candite (2,8%) (Ciliegie amarenate - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Correttore di acidità E 330 - Aromi - Succo concentrato di carota nera) - <b>Burro</b> - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - <b>Uova</b> - Zucchero di canna - Emulsionanti E 471 - Succo d'uva - Aromi - Sciroppo di fruttosio - Succo d'amarena (0,1%) - Acidificanti E 330 - E 334 e E 296 - Coloranti E 162 e E 120 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Lattosio</b> - Sale - Proteine del <b>latte</b> - Maltodestrine.</p> <p><b>Contiene frumento, uova e latte. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b></p>
ENGLISH	<p>Rehydrated skim <b>milk</b> - Sugar - <b>Cream</b> - <b>Egg yolk</b> - <b>Wheat flour</b> - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt – Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors] - Water - Starch (of <b>wheat</b>) – Candied sour cherries (2.8%) (Sour cherries - Glucose-fructose syrup - Sugar – Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors - Black carrot concentrated juice) - <b>Butter</b> - Glucose syrup - Modified starch - <b>Eggs</b> - Cane sugar - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Grape juice - Artificial flavors – Fructose syrup - Sour cherry juice (0.1%) - Acidity regulators Citric acid - Tartaric acid and Malic acid - Colours Beet powder (Beetroot red) and Cochineal extract (Cochineal) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Glucose-fructose syrup - <b>Lactose</b> - Salt - <b>Milk</b> proteins - Maltodextrins.</p> <p><b>Contains wheat, eggs, milk and coconut. May contain traces of other nuts and soya.</b></p>

08 14

**Peso etichetta /Declared t weight**

1600 g e (NET WT. 3 LBS. 8.4 OZ.)

**Codice EAN/EAN Code**

8007574026612



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 PASTICCIOTTO</b> <b>PCUT 12P codice 2661</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA PASTICCIOTTO</b> <b>PRECUT 12P code 2661</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>13.03.2015</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 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**

<b>Valori medi / Typical values</b>	
	100 g
Valore energetico / Energy Values	1160 KJ 277 Kcal
Grassi / Fat	13,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	35,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	22,9 g
Proteine / Protein	4,1 g
Sale / Salt	0,11 g



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 PASTICCIOTTO</b> <b>PCUT 12P codice 2661</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA PASTICCIOTTO</b> <b>PRECUT 12P code 2661</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>13.03.2015</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 08/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 08/2014)

**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**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatined cardboard strip	16.6 g	50 x 900
Imballo primario- Primary pack	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined white colored cardboard disc	130 g	Ø 283
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

**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



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 PASTICCIOTTO</b> <b>PCUT 12P codice 2661</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA PASTICCIOTTO</b> <b>PRECUT 12P code 2661</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>13.03.2015</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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

**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



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 PASTICCIOTTO</b> <b>PCUT 12P codice 2661</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA PASTICCIOTTO</b> <b>PRECUT 12P code 2661</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>13.03.2015</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### 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.