



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHEESECAKE LIMONCELLO codice 0189	PRODUCT SPECIFICATION Product name LIMONCELLO CHEESECAKE code 0189	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname LIMONCELLO CHEESECAKE Kode 0189
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019	REVISIONE VERSION REVISION 03
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN

Marchio di Vendita / Brand name/Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®

Produttore / Manufacturer/Hersteller: S.I.P.A. spa

Indirizzo/address/Adresse Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI) Italia

Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027

info@bindidessert.it

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ VERKEHRSBEZEICHNUNG Surgelata/ Quick frozen/Tiefgefroren

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/HANDELSNAME

CHEESECAKE LIMONCELLO - Crema con ricotta e mascarpone (55%) con crema al limoncello (10%), decorata con variegatura di salsa al limone (1,4%). / LIMONCELLO CHEESECAKE - Cream with ricotta and mascarpone (55%) with limoncello cream (10%), decorated with lemon sauce (1.4%). / LIMONCELLO CHEESECAKE - Ricotta- und Mascarpone-Creme (55%) mit Limoncellocreme (10%), dekoriert mit Zitronensauce (1,4%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ZUTATEN

ITALIANO	Zucchero - Ricotta (15%) (Siero di latte vaccino - Correttori di acidità E 330 e E 270) - Acqua - Uova - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Burro - Latte scremato reidratato - Mascarpone (4%) (Panna - Latte pastorizzato - Correttore di acidità E 270) - Sciroppo di glucosio - Zucchero di canna - Farina di frumento - Fecola - Amido modificato - Olio vegetale (Cocco) - Tuorlo d'uovo - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Liquore Limoncello (1%) (Acqua - Alcool - Zucchero - Aromi naturali) - Succo di limone (0,8%) - Grasso vegetale (Palma) - Stabilizzante E 420- Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Vino bianco - Lattosio - Aromi (contiene latte) - Proteine del latte - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Amido (di frumento) - Addensante E 415 - Maltodestrine. Contiene frumento, latte e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Sugar - Ricotta cheese (15%) (Cow's milk whey - Acidity regulators Citric acid and Lactic acid) - Water - Eggs - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors] - Butter - Rehydrated skim milk - Mascarpone cheese (4%) (Cream - Pasteurized milk - Acidity regulator Lactic acid) - Glucose syrup - Cane sugar - Wheat flour - Potato starch - Modified starch - Vegetable oil (Coconut) - Egg yolk - Glucose-fructose syrup - Liqueur Limoncello (1%) (Water - Alcohol - Sugar - Natural flavors) - Lemon juice (0,8%) - Vegetable fat (Palm) - Stabiliser Sorbitols - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - White wine - Lactose - Artificial flavors (contains milk) - Milk proteins - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Starch (of wheat) - Thickener Xanthan gum - Maltodextrins. Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other nuts and soya.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHEESECAKE LIMONCELLO codice 0189	PRODUCT SPECIFICATION Product name LIMONCELLO CHEESECAKE code 0189	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname LIMONCELLO CHEESECAKE Kode 0189
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019	REVISIONE VERSION REVISION 03
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

DEUTSCH	ZUTATEN: Zucker - Ricotta-Käse (15%) (Molke - Säureregulator E 330 und E 270) - Wasser - Eier - Pflanzenmargarine [pflanzliches Fett (Palme - Kokos) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Wasser - Emulgatoren E 471 - Salz - Säureregulator E 330 - Aromen] - Butter - rehydratisierte Magermilch - Mascarponekäse (4%) (Sahne - Pasteurisierte Milch - Säureregulator E 270) - Glukosesirup - Rohrzucker - Weizenmehl - Kartoffelstärke - modifizierte Stärke - pflanzliches Öl (Kokos) - Eigelb - Glukose-Fruktose-Sirup - Likör Limoncello (1%) (Wasser - Alkohol - Zucker - natürliches Aroma) - Zitronensaft (0,8%) - pflanzliches Fett (Palm) - Stabilisator E 420 - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (aus Sonnenblumen) - Weißwein - Laktose - Aromen (enthält Milch) – Milcheiweiß - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Salz - Weizenstärke - Verdickungsmittel E 415 - Maltodextrine. Enthält Weizen, Milch und Eier. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.
---------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

09 13

Peso etichetta / Declared weight / Nettogewicht

1350 g e (NET WT. 2 LBS. 15.6 OZ.)

Codice EAN/EAN code/EAN-Kode

8007574001893

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS /
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Parametro / Parameter	Valore max Max values Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Interne Methode MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato- / Internal method MAM 003- Validated method/ interne Methode MAM 003- (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method / interne Methode- nachgewiesene Methode (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/ interne Methode MAM 007 auf der Grundlage 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) / interne Methode MAM005-nachgewiesene Methode (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) / interne Methode MAM004- nachgewiesene Methode method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHEESECAKE LIMONCELLO codice 0189	PRODUCT SPECIFICATION Product name LIMONCELLO CHEESECAKE code 0189	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname LIMONCELLO CHEESECAKE Kode 0189
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019	REVISIONE VERSION REVISION 03
------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values / Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Energie	1283 KJ 307 Kcal
Grassi / Fat / Fett	18,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren	10,7 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	31,2 g
di cui zuccheri / of which sugars	23,6 g
Proteine / Protein / Eiweiß	3,6 g
Sale / Salt / Salz	0,09 g

TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 09/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2013; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 03/2013)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Lagertemperatur

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

** (-12°C / 10°F) 1 Mese / Month / Monat

(-6°C / 21°F) 1 settimana / week / Woche

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days / Tage In frigorifero. In refrigerator. Im Kühlschrank.

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.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Servieranweisungen

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours / Stunden a temperatura ambiente / at room temperature / bei Raumtemperatur.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHEESECAKE LIMONCELLO codice 0189	PRODUCT SPECIFICATION Product name LIMONCELLO CHEESECAKE code 0189	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname LIMONCELLO CHEESECAKE Kode 0189
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019	REVISIONE VERSION REVISION 03
------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / VERPACKUNG

		Peso/weight/Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated white colored cardboard disc Weiße Platte aus einseitig bedrucktem Karton	130 g	Ø 283
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 23 kb/s/kb 363/B Verpackung 23 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	180 g	Ext 300x315x63

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/ PALETTENINFORMATION

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHEESECAKE LIMONCELLO codice 0189	PRODUCT SPECIFICATION Product name LIMONCELLO CHEESECAKE code 0189	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname LIMONCELLO CHEESECAKE Kode 0189
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019	REVISIONE VERSION REVISION 03
------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALLERGENE

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 / Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l/ SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> CHEESECAKE LIMONCELLO codice 0189	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> LIMONCELLO CHEESECAKE code 0189	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> LIMONCELLO CHEESECAKE Kode 0189
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019	REVISIONE VERSION REVISION 03
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ RECHTSVORSCHRIFTEN

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

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS/ GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE

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.
 Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.