

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA MENEGHINA codice 0138</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MENEGHINA CAKE code 0138</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>02.08.2021</b>	<b>REVISIONE 09</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** Surgelato

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

TORTA MENEGHINA - Pasta lievitata farcita con uvetta (5,2%) e crema pasticcera (35%)

#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Pasta lievitata [Farina di <b>frumento</b> - Acqua - Uva sultanina - Zucchero - Lievito naturale (di <b>frumento</b> ) - <b>Burro</b> - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Scorze d'arancia candite (Scorze d'arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Acidificante E 330) - Miele - <b>Latte</b> in polvere - Sale - Aromi] - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Alcool - Amido modificato - Destrosio - <b>Lattosio</b> - Olio vegetale (Cocco) - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Grassi vegetali (Palma - Palmisto - Cocco) - Cacao magro in polvere - Proteine del <b>latte</b> - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Amido (di <b>frumento</b> ) - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Addensante E 415 - Sale - Maltodestrine. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, arachidi e semi di sesamo.</b>
----------	---

11 13

**Peso etichetta / Declared weight** 1100 g e  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574001381

#### 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)

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA MENEGHINA codice 0138</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MENEGHINA CAKE code 0138</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>02.08.2021</b>	<b>REVISIONE 09</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1009 KJ 240 Kcal
Grassi / Fat	5,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	38,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	21,5 g
Proteine / Protein	3,7 g
Sale / Salt	0,2 g

#### TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2013)

#### 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.

#### Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C / 22°C – 70°F / 72°F) 2/3 Ore / Hours a temperatura ambiente/ at room temperature.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.

#### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato/ Rectangular monopatinated cardboard plate	119 g	408 x 145
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 16 in cartone ondulato kb/s/kb 363 Corrugated cardboard box type 16 kb/s/kb 363	160	Ext 428 x 165 x 95

#### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	14	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	19	19
Casse / pallet – Case / Pallet	266	228

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA MENEGHINA codice 0138</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MENEGHINA CAKE code 0138</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>02.08.2021</b>	<b>REVISIONE 09</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### 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		X
Soia e derivati / Soybeans and products thereof		X
Latte e derivati / Milk and products thereof	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		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		X
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 / 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.
--