



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET PRECUT 16 P codice 0827	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET PRECUT 16 P code 0827
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.08.2017	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME Surgelata/ Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pan di Spagna rosso (32,4%) farcito con crema al formaggio (49,2%) e decorato con granella di pan di Spagna rosso (1,7%).

Red sponge cake (32.4%) filled with cream cheese (49.2%) and decorated with red sponge cake crumbs (1.7%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Farina di frumento - Formaggio fresco (9,4%) (Latte - Fermenti lattici - Sale - Caglio) - Mascarpone (9,4%) (Panna – Latte pastorizzato - Correttore di acidità E 270) - Uova - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Latte scremato reidratato - Burro - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 471 - E 475 - E 472e e E 322 (di girasole) - Addensanti E 401 – E 440 e E 415 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Proteine del latte - Sale – Aromi - Maltodestrine - Colorante E 120. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Water - Sugar - Wheat flour - Fresh cheese (9.4%) (Milk - Lactic acid bacteria - Salt - Rennet) - Mascarpone cheese (9.4%) (Cream - Pasteurized milk - Acidity regulator Lactic acid) - Eggs - Glucose-fructose syrup - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated skim milk - Butter - Stabiliser Sorbitols – Glucose syrup - Fat-reduced cocoa powder - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Polyglycerol esters of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Milk proteins - Salt - Artificial flavourings - Maltodextrins - Colour Cochineal extract (Cochineal). May contain traces of nuts and soya. (for USA) Contains milk, wheat, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.

07 17

Peso etichetta / Declared weight 1500 g e (NET WT. 3 LBS. 4.9 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574008274



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET PRECUT 16 P codice 0827	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET PRECUT 16 P code 0827
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.08.2017	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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	1192 KJ 286 Kcal
Grassi / Fat	16,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	29,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	19,8 g
Proteine / Protein	3,8 g
Sale / Salt	0,18 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2017)

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.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET PRECUT 16 P codice 0827	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET PRECUT 16 P code 0827
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.08.2017	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatined cardboard strip	28	82 x 900
	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatined cardboard disc	100 g	Ø = 264 mm
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	180 g	Ext 305 x 305 x 89

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	8	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	15	10
Casse / pallet – Case / Pallet	120	120

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 / 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		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ 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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET PRECUT 16 P codice 0827	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET PRECUT 16 P code 0827
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.08.2017	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004	dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CE/ EC 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 CE/ EC Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CE/ EC 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 UE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

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.
