



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CIOCCOLATO E PERE codice 1074	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE AND PEARS CAKE code 1074
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.10.2013	REVISIONE 06 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

TORTA CIOCCOLATO E PERE - Pasta frolla con crema al cioccolato (33,6%), riccioli di cioccolato fondente (3,2%) e pere sciroppate.

CHOCOLATE AND PEARS CAKE - Short pastry filled with chocolate cream (33.6%), dark chocolate curls (3.2%) and pears in syrup.

ITALIANO	<p>INGREDIENTI: Pere sciroppate (23,5%) (Pere - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Correttore di acidità E 330) - Farina di frumento - Acqua - Zucchero - Latte scremato reidratato - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Riccioli di cioccolato [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Burro - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia)] - Cioccolato (3%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Decorazione (Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Succo di albicocca - Gelificante E 440 - Acidificante E 330 - Conservante E 200 - Aromi) - Uova - Olio vegetale (Cocco) - Tuorlo d'uovo - Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Cioccolato in polvere (1,2%) (Cacao - Zucchero) - Stabilizzante E 420 - Amido modificato - Nocciole - Distillato di pere - Cacao - Sciroppo di glucosio - Cacao magro in polvere - Lattosio - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Proteine del latte - Emulsionanti E 471 - E 322 (fra cui soia) e E 472e - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Amido (di frumento) - Aromi (contiene latte e nocciole) - Sale - Maltodestrine.</p> <p>Contiene frumento, latte, soia, uova e frutta a guscio.</p>
ENGLISH	<p>INGREDIENTS: Pears in syrup (23.5%) (Pears - Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Acidity regulator Citric acid) - Wheat flour - Water - Sugar - Rehydrated skim milk - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors] - Glucose-fructose syrup - Chocolate curls [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Butter - Low fat cocoa powder - Emulsifier Lecithins (of soya)] - Chocolate (3%) (Cocoa mass - Sugar) - Decoration (Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Apricot juice - Gelling agent Pectins - Acid Citric acid - Preservative Sorbic acid - Artificial flavors) - Eggs - Vegetable oil (Coconut) - Egg yolk - Vegetable fats (Palm - Coconut) - Chocolate powder (1.2%) (Cocoa - Sugar) - Stabiliser Sorbitols - Modified starch - Hazelnuts - Pears spirit - Cocoa - Glucose syrup - Low fat cocoa powder - Lactose - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Milk proteins - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (included soya) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Starch (of wheat) - Artificial flavors (contains milk and hazelnuts) - Salt - Maltodextrins.</p> <p>Contain wheat, milk, soya, eggs and nuts.</p>



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CIOCCOLATO E PERE codice 1074	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE AND PEARS CAKE code 1074
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.10.2013	REVISIONE 06 VERSION
--	---------------------------------------

Peso dichiarato / Declared weight 1400 g e (NET WT. 3 LBS. 1.3 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574010741

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

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1119 KJ
	267 Kcal
Grassi / Fat	11,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	34,4 g
di cui zuccheri / of which sugars	21,2 g
Proteine / Protein	3,4 g
Sale / Salt	0,04 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2003)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CIOCCOLATO E PERE codice 1074	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE AND PEARS CAKE code 1074
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.10.2013	REVISIONE 06 VERSION
--	---------------------------------------

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) 1 mese/month

(-6°C/21°F) 1 settimana/week

(+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	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined white colored cardboard disc	130 g	Ø 283
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 26 in cartone ondulato kb/s/kb 424 B Corrugated cardboard box type 26 kb/s/kb 424 B	170 g	Ext 310x315x72

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

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	19	19
Casse / pallet – Case / Pallet	228	152



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CIOCCOLATO E PERE codice 1074	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE AND PEARS CAKE code 1074
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.10.2013	REVISIONE 06 VERSION
--	---------------------------------------

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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ 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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CIOCCOLATO E PERE codice 1074	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE AND PEARS CAKE code 1074
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.10.2013	REVISIONE 06 VERSION

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 guarantees the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation.
SIPA guarantees application of certified HACCP plan
SIPA guarantees 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.