



fantasia nel dessert®

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

|  |   |
|--|---|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE</b><br><b>PRETAGLIATA 16 P codice 1501</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE</b><br><b>PRECUT 16 p code 1501</b> |
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE 30.06.2014</b>  | <b>REVISIONE 03</b><br><b>VERSION</b>   |

**ATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Produttore / Manufacturer :** Bindi North America for SIPA 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**

CHOCOLATE FONDANT CHEESECAKE PRETAGLIATA 16 porzioni Pan di Spagna al cacao (30,8%) farciti con crema al cioccolato (51,8%), decorato con scaglie di puro cioccolato al latte.

CHOCOLATE FONDANT CHEESECAKE PRECUT 16 portions - Cocoa sponge base (30.8%) filled with chocolate cream (51.8%), decorated with milk chocolate flakes.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

|          |   |
|----------|---|
| ITALIANO | Cioccolato (20,5%) [Pasta di cacao - Zucchero - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Burro di cacao - Aroma naturale di vaniglia] - Acqua - <b>Burro</b> - Zucchero - Oli vegetali (Colza - Palma) - <b>Uova</b> - Glassatura (Zucchero - Acqua - Glucosio - Sciroppo di fruttosio - Gelificante E 440 - Acidificanti E 330 e E 331) - Farina di <b>frumento</b> - <b>Latte</b> scremato reidratato - Cacao (1,4%) - Scaglie di cioccolato al latte (1,2%) (Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - <b>Latte</b> in polvere - <b>Burro</b> - Aroma naturale di vaniglia) - Antiagglomerante E 341 – Agenti lievitanti E 500 e E 339 - Stabilizzanti E 410 - E 412 e E 407 - Emulsionanti E 471 e E 481 - Sale.<br><b>Può contenere tracce di frutta a guscio e arachidi.</b> |
| ENGLISH  | Chocolate (20.5%) [Cocoa mass - Sugar - Emulsifiers E 322 (of <b>soya</b> ) - Cocoa butter - Natural vanilla flavour] - Water - <b>Butter</b> - Sugar - Vegetable oils (Colza - Palm) - <b>Eggs</b> - Glaze (Sugar - Water - Glucose - Fructose syrup – Gelling agent E 440 - Acids E 330 and E 331) - <b>Wheat</b> flour - Rehydrated skim <b>milk</b> – Cocoa (1.4%) - <b>Milk</b> chocolate flakes (1.2%) (Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter – Milk powder - <b>Butter</b> - Natural vanilla flavour) - Anti-caking agent E 341 - Raising agents E 500 and E 339 - Stabilisers E 410 - E 412 and E 407 - Emulsifiers E 471 and E 481 - Salt.<br><b>May contain traces of nuts and peanuts.</b>   |

03 14

**Peso etichetta / Declared weight** 2350 g e  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574015012



fantasia nel dessert®

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

|   |   |
|---|---|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE</b><br><b>PRETAGLATA 16 P codice 1501</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE</b><br><b>PRECUT 16 p code 1501</b> |
|---|---|

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE 30.06.2014</b> | <b>REVISIONE 03</b><br><b>VERSION</b> |
|---|---------------------------------------|

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

| Parametro / Parameter                  | Valore max<br>Max values | Metodo d'analisi e materiali<br>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               | 1628 KJ<br>391 Kcal |
| Grassi / Fat                                    | 27,0 g              |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 25,0 g              |
| Carboidrati / Carbohydrate                      | 33,0 g              |
| di cui zuccheri / of which sugars               | 15,0 g              |
| Proteine / Protein                              | 4,0 g               |
| Sale / Salt                                     | 0,2 g               |

**TMC del prodotto / Best before**

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 06/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.:09/2015)

**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

(+10°C / 50°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.



fantasia nel dessert®

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

|   |   |
|---|---|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE</b><br><b>PRETAGLATA 16 P codice 1501</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE</b><br><b>PRECUT 16 p code 1501</b> |
|---|---|

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE 30.06.2014</b> | <b>REVISIONE 03</b><br><b>VERSION</b> |
|---|---------------------------------------|

**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-<br>Primary pack     | Piattello oro in cartoncino monopatinato stampato<br>Printed monopatined gold colored cardboard disc | 104 g           | Ø 294                      |
|                                       | Sstriscia in cartone monopatinato/Monopatined cardboard strip  | 18 g            | 50 x 900                   |
| Imballo secondario-<br>Secondary pack | Imballo in cartone ondulato<br>Corrugated cardboard box  | 180 g           | Ext 305 x 305 x 80         |

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

| Pallet : Dimensioni / Dimensions | 80x 120 cm | 100x 120 cm |
|----------------------------------|------------|-------------|
| Pezzi/ scatola- Pieces /Case     | 1          | 1           |
| Casse. / strato- Case / Layer    | 8          | 12          |
| Strati / pallet - Layer / Pallet | 15         | 16          |
| Casse / pallet – Case / Pallet   | 120        | 192         |

**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<br>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                                  |                     |     |
| 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



fantasia nel dessert®

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

|   |   |
|---|---|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE</b><br><b>PRETAGLATA 16 P codice 1501</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>CHOCOLATE FONDANT CAKE</b><br><b>PRECUT 16 p code 1501</b> |
|---|---|

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE 30.06.2014</b> | <b>REVISIONE 03</b><br><b>VERSION</b> |
|---|---------------------------------------|

**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                       |

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS**

|   |
|---|
| SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea.<br>SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato<br>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.<br>SIPA guarantee application of certified HACCP plan<br>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.<br>This product does not contain GMO ingredients and complies with the European GMO legislation. |
|--|

**OTE/NOTES**

|   |
|---|
| La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensione del testo. Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto.<br>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. |
|---|