



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>TORTA</b> <b>TOSCANELLA codice 1313</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>TOSCANELLA CAKE</b> code <b>1313</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA</b> <b>TOSCANELLA Código 1313</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES RELATIVOS AL PRODUCTOR**

**Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta:** bindi fantasia nel dessert®

**Produttore / Manufacturer / Productor:** S.I.P.A. spa

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

Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027

[info@bindidesert.it](mailto:info@bindidesert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ DENOMINACIÓN DE VENTA** Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL**

TORTA TOSCANELLA - Pasta sfoglia, bigné ripieni (28,3%), crema pasticcera (21%), crema con scorze d'arancia (23%) e decoro al cioccolato (7,5%). TOSCANELLA CAKE - Puff pastry, filled choux (28.3%), patisserie cream (21%), cream with orange peel (23%) and chocolate decoration (7.5%).

TORTA TOSCANELLA Hojaldre, lionesas rellanas (28,3%), crema pastelera (21%), crema con cortezas de naranja (23%) y decoración de chocolate (7,5%).



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto TORTA</b> <b>TOSCANELLA codice 1313</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name TOSCANELLA CAKE</b> <b>code 1313</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto TORTA</b> <b>TOSCANELLA Código 1313</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES**

ITALIANO	<p>Acqua - <b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero - Farina di <b>frumento</b> - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Aromi] - <b>Tuorlo d'uovo</b> - <b>Uova</b> - Cioccolato (3,5%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b>) - Aroma naturale di vaniglia] - Grassi vegetali (Palma - Cocco - Palmisto) - Oli vegetali (Girasole - Cocco) - Scorze d'arancia candite (3%) (Scorze d'arancia - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Correttore di acidità E 330) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Burro</b> - Amido modificato - Granella di <b>nocciole</b> pralinate [<b>Nocciole</b> - Zucchero - Aromi (contiene <b>latte</b>)] - Sciroppo di glucosio - <b>Lattosio</b> - Cacao magro in polvere - Stabilizzante E 420 - Destrosio - Sale - Proteine del <b>latte</b> - Amido (di <b>frumento</b>) - Emulsionanti E 471 - E 322 (fra cui <b>soia</b>) e E 472e - Aromi - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Agenti lievitanti E 500 - E 450 e E 503 - Estratto di malto d'orzo - <b>Glutine di frumento</b> - Mais.</p> <p><b>Contiene frumento,orzo, latte, uova, soia e frutta a guscio.</b></p>
ENGLISH	<p>Water - Rehydrated skim <b>milk</b> - Sugar - <b>Wheat</b> flour – Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oil (Sunflower) - Water – Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Artificial flavors] - <b>Egg yolk</b> - <b>Eggs</b> - Chocolate (3.5%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b>) - Natural vanilla flavor] - Vegetable fats (Palm - Coconut - Palm-kernel) - Vegetable oils (Sunflower - Coconut) - Candied orange peels (3%) (Orange peel - Sugar - Glucose-fructose syrup - Acidity regulator Citric acid) - Glucose-fructose syrup - <b>Butter</b> - Modified starch - Chopped caramelized <b>hazelnuts</b> [<b>Hazelnuts</b> - Sugar - Artificial flavors (contain <b>milk</b>)] - Glucose syrup – <b>Lactose</b> - Low fat cocoa powder - Stabiliser Sorbitols - Dextrose - Salt - <b>Milk</b> proteins - Starch (of <b>wheat</b>) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (included <b>soya</b>) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Artificial flavors - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Raising agents Sodium carbonates - Diphosphates and Ammonium hydrogen carbonate - <b>Barley</b> malt extract - <b>Wheat gluten</b> - Maize.</p> <p><b>Contains wheat,barley, milk, eggs, soya and nuts.</b></p>
ESPAÑOL	<p>Agua - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Azúcar - Harina de <b>trigo</b> - Margarina vegetal [Grasa vegetal (Palma) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Aromas] - <b>Yema de huevo</b> - <b>Huevos</b> - Chocolate (3,5%) [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b>) – Aroma natural de vainilla] - Grasas vegetales (Palma - Coco - Palmiste) – Aceites vegetales (Girasol - Coco) - Corteza de naranja confitada (3%) (Corteza de naranja - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - Corrector de la acidez E 330) - Jarabe de glucosa-fructosa - <b>Mantequilla</b> - Almidón modificado - <b>Avellanas</b> caramelizadas molidas [<b>Avellanas</b> - Azúcar - Aromas (<b>contiene leche</b>)] - Jarabe de glucosa - <b>Lactosa</b> - Cacao magro en polvo - Estabilizador E 420 - Dextrosa - Sal – Proteínas de <b>leche</b> - Almidón (de <b>trigo</b>) - Emulgentes E 471 - E 322 (<b>soja</b> incluida) y E 472e - Aromas - Espesantes E 401 - E 440 y E 415 - Gasificantes E 500 - E 450 y E 503 - Extracto de malta de <b>cebada</b> - <b>Gluten de trigo</b> - Maíz.</p> <p><b>Contiene trigo, cebada, leche, huevos, soja y frutos de cáscara.</b></p>

04 13

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto  
 Codice EAN/ EAN code/ Código EAN

1050 g e (NET WT. 2 LBS. 5.0 OZ.)  
 8007574013131



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA          PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>TORTA          TOSCANELLA codice 1313</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>TOSCANELLA CAKE</b> code <b>1313</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL          PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA          TOSCANELLA Código 1313</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Método interno MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- Validated method /Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- Validated method /Método validado (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 / Método interno MAM 007 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno MAM005 - Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM004 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES**

Valori medi / Typical values / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1219 KJ 292 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	16,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	10,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	30,6 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	19,0 g
Proteine / Protein / Proteínas	3,5 g
Sale / Salt / Sal	0,23g

**TMC del prodotto / Best before/ Fecha de duración mínima del producto**

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 04/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 04/2014; Expresado como mm/aaaa ej. 04/2014)



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>TORTA</b> <b>TOSCANELLA codice 1313</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>TOSCANELLA CAKE</b> code <b>1313</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA</b> <b>TOSCANELLA Código 1313</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**Temperatura di conservazione / Storage temperature/ Temperatura de conservación**

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

To be consumed best before the date indicated on the case. Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase

\*\* (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days / días

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/ días

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days/ días In frigorifero. In refrigerator. En frigorífico

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.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico

**Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo**

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

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Piattello in cartoncino monopatinato color oro Gold coloured monopatinated cardboard disc Placa de cartón monopatinado dorado	136 g	150 x 410
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 16 in cartone ondulato kb/s/kb 424/ B Corrugated cardboard box type 16 kb/s/kb 424/B Embalaje 16 en cartón corrugado kb/s/kb 424/ B	168 g	Ext 425x163x93

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ**

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	14	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	19	19
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	266	228



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>TORTA TOSCANELLA codice 1313</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>TOSCANELLA CAKE</b> code <b>1313</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA TOSCANELLA Código 1313</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

### ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

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 / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	<b>X</b>	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	<b>X</b>	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	<b>X</b>	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<b>X</b>	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados	<b>X</b>	
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
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 / Residuo de SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / \*Posibilidad de contaminación cruzada



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA          PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>TORTA          TOSCANELLA codice 1313</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>TOSCANELLA CAKE</b> code <b>1313</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL          PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA          TOSCANELLA Código 1313</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene	Higiene de los productos alimenticios
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.	Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed	Alimentos y piensos modificados genéticamente
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG
Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers	Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES**

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
SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea. SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>TORTA</b> <b>TOSCANELLA codice 1313</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>TOSCANELLA CAKE</b> code <b>1313</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TORTA</b> <b>TOSCANELLA Código 1313</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS  
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE**

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.  
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.

**NOTE/NOTES / NOTAS**

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.  
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.  
La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.  
Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.