



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA 12 P codice 1532	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> GRANDMOTHER CAKE PRECUT 12 P code 1532	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA DELLA NONNA 12 P Código 1532	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA DELLA NONNA 12 P Kode 1532
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 22.11.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 22.11.2022
--	--	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES
RELATIVOS AL PRODUCTOR/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN**

Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta/ Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Manufacturer / Productor / Hersteller : S.I.P.A. spa
Indirizzo/address / dirección / Adresse: 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/ DENOMINACIÓN DE VENTA/
VERKEHRSBEZEICHNUNG Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado/ Tiefgefroren**

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

TORTA DELLA NONNA - Pasta frolla e crema pasticcera al gusto di limone (50%),ricoperta con pinoli (0,5%) e mandorle (2%).
 GRANDMOTHER CAKE - Short pastry and lemon-flavoured patisserie cream (50%), covered with pine nuts (0.5%) and almonds (2%).
 TORTA DELLA NONNA - Pastaflora y crema pastelera con sabor a limón (50%), recubierta con piñones (0,5%) y almendras (2%).
 TORTA DELLA NONNA - Mürbeteig und Cremefüllung mit Zitronengeschmack (50%), bestäubt mit Pinienkernen (0,5%) und mit Mandeln (2%).



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT
Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA 12 P codice 1532	Product name GRANDMOTHER CAKE PRECUT 12 P code 1532	Nombre del producto TORTA DELLA NONNA 12 P Código 1532	Produktname TORTA DELLA NONNA 12 P Kode 1532

DATA EMISSIONE	REVISIONE 10	REVISION 10
ISSUE DATE 22.11.2022	VERSION	AUSSTELLUNGSDATUM
FECHA DE EMISIÓN	REVISIÓN	22.11.2022

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	<p>Farina di frumento - Zucchero - Latte scremato reidratato – Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330] - Acqua - Sciroppo di glucosio - Tuorlo d'uovo - Mandorle - Amido modificato - Uova - Destrosio – Pinoli - Lattosio - Amido (di frumento) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Burro di cacao - Proteine del latte - Aroma naturale di limone, Aromi naturali - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Emulsionanti E 471 - Sale - Maltodestrine.</p> <p>Può contenere tracce di soia, altra frutta a guscio e senape.</p>
ENGLISH	<p>Wheat flour - 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] - Water - Glucose syrup - Egg yolk - Almonds - Modified starch - Eggs - Dextrose - Pine nuts - Lactose - Starch (of wheat) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Cocoa butter - Milk proteins - Natural lemon flavouring, Natural flavourings - Glucose-fructose syrup - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Maltodextrins.</p> <p>May contain traces of soya, other nuts and mustard (for USA) Contains wheat, milk, eggs, almonds, pine nuts and coconut. May contain traces of soy and other tree nuts.</p>
ESPAÑOL	<p>Harina de trigo - Azúcar - Leche desnatada rehidratada – Margarina vegetal [Grasas vegetales (Palma - Coco) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Corrector de acidez E 330] - Agua - Jarabe de glucosa - Yema de huevo - Almendras - Almidón modificado - Huevos - Dextrosa - Piñones - Lactosa - Almidón (de trigo) - Gasificantes E 450 y E 500 - Manteca de cacao - Proteínas de la leche - Aroma natural de limón, Aromas naturales - Jarabe de glucosa-fructosa - Emulgentes E 471 - Sal - Maltodextrinas.</p> <p>Puede contener trazas de soja, otros frutos de cáscara y mostaza.</p>
DEUTSCH	<p>Weizenmehl - Zucker - rehydratisierte Magermilch – Pflanzenmargarine [pflanzliches Fett (Palme - Kokos) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Wasser - Emulgatoren E 471 - Salz - Säureregulator E 330] - Wasser - Glukosesirup – Eigelb - Mandeln - modifizierte Stärke - Eier - Dextrose - Pinienkerne - Laktose - Weizenstärke - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Kakaobutter - Milcheiweiß - natürliches Aroma Zitrone, natürliche Aromen - Glukose-Fruktose-Sirup - Emulgatoren E 471 - Salz - Maltodextrine.</p> <p>Kann Spuren von Soja, anderen Schalenfrüchten und Senf enthalten.</p>

07 22

Peso etichetta /Declared t weight/ Peso neto/ Nettogewicht
 Codice EAN/EAN Code/ Código EAN/ EAN-Kode

1300 g e (NET WT. 2 LBS. 13.8 OZ.)
 8007574015326



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT
<i>Nome Prodotto</i> TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA 12 P codice 1532	<i>Product name</i> GRANDMOTHER CAKE PRECUT 12 P code 1532	<i>Nombre del producto</i> TORTA DELLA NONNA 12 P Código 1532	<i>Produktname</i> TORTA DELLA NONNA 12 P Kode 1532

DATA EMISSIONE	REVISIONE 10	REVISION 10
ISSUE DATE 22.11.2022	VERSION	AUSSTELLUNGSDATUM
FECHA DE EMISIÓN	REVISIÓN	22.11.2022

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

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 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
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° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA 12 P codice 1532	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> GRANDMOTHER CAKE PRECUT 12 P code 1532	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA DELLA NONNA 12 P Código 1532	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA DELLA NONNA 12 P Kode 1532
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 22.11.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 22.11.2022
--	--	---

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

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1336 KJ 318 Kcal
Grassi / Fat / Grasas / Fett	11,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	5,2 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	48,3 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	26,3 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	4,8 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,08 g

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

15 mesi/months / meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 02/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.02/2022; Expresado como mm/aaa ej. 02/2022; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 02/2022)

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

**** / *** (-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. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

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

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/ días/ Tage

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

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

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren

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

(21°C / 22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours / Horas/ Stunden a temperatura ambiente / at room temperature / a temperatura ambiente/ beim Raumtemperatur.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT
Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA 12 P codice 1532	Product name GRANDMOTHER CAKE PRECUT 12 P code 1532	Nombre del producto TORTA DELLA NONNA 12 P Código 1532	Produktname TORTA DELLA NONNA 12 P Kode 1532

DATA EMISSIONE	REVISIONE 10	REVISION 10
ISSUE DATE 22.11.2022	VERSION	AUSSTELLUNGSDATUM
FECHA DE EMISIÓN	REVISIÓN	22.11.2022

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/weight / peso/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated white colored cardboard disc Placa blanca de cartón impreso monopatinado Weiße Platte aus einseitig bedrucktem Karton	130 g	Ø 283
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard case type 23 kb/s/kb 363/B Embalaje 23 de cartón corrugado kb/s/kb 363/B Verpackung 23 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	160 g	Ext 307x298x66

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

Pallet/ Palé / Palette : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	28	28
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	336	224



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA 12 P codice 1532	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRANDMOTHER CAKE PRECUT 12 P code 1532	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA DELLA NONNA 12 P Código 1532	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA DELLA NONNA 12 P Kode 1532
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 22.11.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 22.11.2022
--	--	---

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS/ ALLERGENE

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/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa) / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l/ SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTI FINITI	PRODUCT SPECIFICATION	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT
Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA 12 P codice 1532	Product name GRANDMOTHER CAKE PRECUT 12 P code 1532	Nombre del producto TORTA DELLA NONNA 12 P Código 1532	Produktname TORTA DELLA NONNA 12 P Kode 1532

DATA EMISSIONE	REVISIONE 10	REVISION 10
ISSUE DATE 22.11.2022	VERSION	AUSSTELLUNGSDATUM
FECHA DE EMISIÓN	REVISIÓN	22.11.2022

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/
RECHTSVORSCHRIFTEN**

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011

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

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.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.