



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P codice 1516	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRANMOTHER MACAO CAKE PRECUT 14 P code 1516
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.01.2015	REVISIONE 08 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 BIGUSTO TORTA DELLA NONNA / TORTA MACAO PRETAGLIATA in 14 porzioni –
 Torta della Nonna 650 g: Pasta frolla e crema pasticcera al gusto di limone (50%), ricoperta con pinoli (0,5%) e mandorle (2%).
 Torta Macao 600 g: Morbido impasto al cioccolato (71%) su un biscotto al cacao (26%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	<p>Torta della Nonna 650 g 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 - Aromi] - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Tuorlo d'uovo - Mandorle - Amido modificato - Destrosio - Uova - Proteine del latte - Pinoli - Amido (di frumento) - Sciroppo di glucosio - Grassi vegetali (Palmisto - Cocco) - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Aromi - Emulsionanti E 471 - Maltodestrine - Sale. Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.</p> <p>Torta Macao 600 g Albume d'uovo reidratato - Cioccolato (14%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Zucchero - Burro - Farina di frumento - Tuorlo d'uovo - Latte scremato reidratato - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Zucchero di canna - Uova - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grasso vegetale (Palma) - Olio vegetale (Girasole) - Amido modificato - Cacao (1,5%) - Cacao magro in polvere (1,4%) - Emulsionanti E 471 - Lattosio - Aromi - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Sale - Amido (di frumento) - Proteine del latte - Maltodestrine. Può contenere tracce di frutta a guscio..</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 BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P codice 1516	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRANMOTHER MACAO CAKE PRECUT 14 P code 1516
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.01.2015	REVISIONE 08 VERSION
--	---------------------------------------

ENGLISH	<p>Torta della Nonna 650 g: Wheat flour - Sugar - Rehydrated skim milk - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers E 471 - Salt - Acidity regulator E 330 - Flavours] - Water - Glucose-fructose syrup - Egg yolk - Almonds - Modified starch - Dextrose - Eggs - Milk proteins - Pine nuts - Starch (of wheat) - Glucose syrup - Vegetable fats (Palm-kernel - Coconut) - Raising agents E 500 and E 450 - Flavours - Emulsifiers E 471 - Maltodextrins - Salt. May contain traces of soya and other nuts.</p> <p>Macao 600 g: Rehydrated egg white - Chocolate (14%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers E 322 (of soya) - Natural vanilla flavour] - Sugar - Butter - Wheat flour - Egg yolk - Rehydrated skim milk - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Acidity regulator E 330 - Flavours] - Cane sugar - Eggs - Glucose-fructose syrup - Vegetable fat (Palm) - Vegetable oil (Sunflower) - Modified starch - Cocoa (1.5%) - Low fat cocoa powder (1.4%) - Emulsifiers E 471 - Lactose - Flavours - Raising agents E 500 and E 450 - Salt - Starch (of wheat) - Milk proteins - Maltodextrins. May contain traces of nuts.</p>
---------	---

02 15

Peso etichetta / Declared weight 1250 g e
Codice EAN/EAN Code 8007574015166

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	450.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 007
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 003
E. Coli	10 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 003
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 008 based on ISO 6888-2/3
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (DIN 10121:200-08; NORDVAL 04/2001 4101-42)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO -12/9-07/02)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P codice 1516	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRANMOTHER MACAO CAKE PRECUT 14 P code 1516
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.01.2015	REVISIONE 08 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	<i>Nonna</i> 100 g	<i>Macao</i> 100 g
Valore energetico / Energy Values	1366 KJ	1557 KJ
	325 Kcal	373 Kcal
Grassi / Fat	11,8 g	21,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,3 g	11,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	49,4 g	37,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	29,3 g	29,2 g
Proteine / Protein	4,8 g	5,3 g
Sale / Salt	0,06 g	0,3 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2016)

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.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensi ons (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated white colored cardboard disc	130 g	Ø 283
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatinated cardboard strip	18 g	50 x 900
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 23 kb/s/kb 363/B	180 g	Ext 300x315x63



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P codice 1516	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRANMOTHER MACAO CAKE PRECUT 14 P code 1516
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.01.2015	REVISIONE 08 VERSION
--	---------------------------------------

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

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	27	27
Casse / pallet – Case / Pallet	324	216

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P codice 1516	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRANMOTHER MACAO CAKE PRECUT 14 P code 1516
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.01.2015	REVISIONE 08 VERSION
--	---------------------------------------

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. 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 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.
