

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA 4.0 PRECUT 14 codice 1522	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA DELLA NONNA 4.0 PRECUT 14 code 1522
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.09.2023	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di vendita / Brand name: bindi maestri del 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 Surgelato/ Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pan di Spagna con crema al gusto di vaniglia (41,4%), crema pasticcera ai limoni di Sicilia (15%) e crumble al burro (biscotto al burro) (6,2%). Decorata con pinoli tostati.

Sponge base with vanilla flavoured cream (41.4%), Sicilian lemon patisserie cream (15%) and butter crumble (butter biscuit) (6.2%). Decorated with toasted pine nuts.

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Farina di frumento - Latte fresco intero pastorizzato - Uova - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Latte scremato reidratato - Tuorlo d'uovo - Burro - Cioccolato bianco [Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Mandorle - Succo di limone di Sicilia (1,2%) - Amido modificato - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Gelatina alimentare - Aromi naturali - Burro di cacao - Pinoli (0,3%) - Amido - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Sale - Proteine del latte - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Maltodestrine - Addensante E 415. Può contenere tracce di altra frutta a guscio e senape.
ENGLISH	Water - Sugar - Wheat flour - Whole pasteurized fresh milk - Eggs - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Glucose-fructose syrup - Rehydrated skim milk - Egg yolk - Butter - White chocolate [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Almonds - Sicilian lemon juice (1.2%) - Modified starch - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Edible gelatine - Natural flavourings - Cocoa butter - Pine nuts (0.3%) - Starch - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Salt - Milk proteins - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Maltodextrins - Thickener Xanthan gum. May contain traces of other nuts and mustard. (for USA) Contains wheat, milk, coconut, soy, eggs, almonds and pine nuts. May contain traces of other tree nuts.

05 23

Peso etichetta / Declared weight
Codice EAN/EAN Code

1470 g e (NET WT. 3 LBS. 3.8 OZ.)
8007574015227

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>TORTA DELLA NONNA 4.0</i> <i>PRECUT 14 codice 1522</i>	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>TORTA DELLA NONNA 4.0</i> <i>PRECUT 14 code 1522</i>
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE <i>11.09.2023</i>	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

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 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)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1089 KJ 260 Kcal
Grassi / Fat	13 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	31 g
di cui zuccheri / of which sugars	23 g
Proteine / Protein	4,2 g
Sale / Salt	0,11 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2023)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F) vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box.

** (-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.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA 4.0 PRECUT 14 codice 1522	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA DELLA NONNA 4.0 PRECUT 14 code 1522
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.09.2023	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

4/5 ore/hours.

(21°C/22°C - 70°F/72°F) A temperatura ambiente/At room temperature.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni - ingombro/Dimensions - encumbrance (mm)
Imballo primario - Primary pack	Piattello in cartone monopatinato/ Monopatinated cardboard plate	105	Ø 264
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatinated cardboard strip	19	60 x 900
Imballo secondario - Secondary pack	Imballo in cartone ondulato/ Corrugated cardboard box	125	277 x 269 x 70

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	23	23
Casse / pallet – Case / Pallet	276	276

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		X
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



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>TORTA DELLA NONNA 4.0</i> <i>PRECUT 14 codice 1522</i>	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>TORTA DELLA NONNA 4.0</i> <i>PRECUT 14 code 1522</i>
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE <i>11.09.2023</i>	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

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

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.
--