



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOJARDO codice 0467	PRODUCT SPECIFICATION Product name TIRAMISU' WITH DOUBLE FINGER BISCUITS code 0467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOJARDO Código 0467
---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.09.2013	REVISIONE 01 VERSION	REVISIÓN 01 FECHA DE EMISIÓN 30.09.2013
--	---------------------------------------	---

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@bindidessert.it

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

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL

TIRAMISÙ CON SAVOIARDI NEW Crema mascarpone (49%) e savoiardi (17,2%) inzuppati al caffè (31,3%).

TIRAMISÙ CON SAVOIARDI NEW Mascarpone cream (49%) and finger biscuits (17.2%) with coffee soaked (31.3%).

TIRAMISÙ CON SAVOIARDI NEW Crema de mascarpone (49%) y bizcochos savoiardi (17,2%) empapados de café (31,3%).



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOJARDO codice 0467	PRODUCT SPECIFICATION Product name TIRAMISU' WITH DOUBLE FINGER BISCUITS code 0467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOJARDO Código 0467
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.09.2013	REVISIONE 01 VERSION	REVISIÓN 01 FECHA DE EMISIÓN 30.09.2013
---	---------------------------------------	--

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES

ITALIANO	<p>Acqua - Caffè solubile reidratato (13,7%) - Latte scremato reidratato - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di frumento - Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Cocco) - Uova (26% nei savoiardi) - Mascarpone (3,2%) (Panna - Latte pastorizzato - Correttore di acidità E 270) - Tuorlo d'uovo - Alcool - Burro - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Latte pastorizzato - Amido modificato - Destrosio - Vino bianco - Cacao - Lattosio - Addensanti E 401 - E 440 - E 415 e E 410 - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Proteine del latte - Aromi - Agenti lievitanti E 500 - E 450 e E 503 - Amido (di frumento) - Vino Marsala - Sale.</p> <p>Contiene latte, frumento e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</p>
ENGLISH	<p>Water - Rehydrated soluble coffee (13.7%) - Rehydrated skim milk - Sugar - Glucose-fructose syrup - Wheat flour - Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Coconut) - Eggs (26% in the finger biscuits) - Mascarpone cheese (3.2%) (Cream - Pasteurized milk - Acidity regulator Lactic acid) - Egg yolk - Alcohol - Butter - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Pasteurized milk - Modified starch - Dextrose - White wine - Cocoa - Lactose - Thickeners Sodium alginate - Pectins - Xanthan gum and Locust bean gum - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Milk proteins - Artificial flavors - Raising agents Sodium carbonates - Diphosphates and Ammonium carbonates - Starch (of wheat) - Marsala wine - Salt.</p> <p>Contain milk, wheat, coconut and eggs. May contain traces of other nuts and soya.</p>
ESPAÑOL	<p>Agua - Café soluble rehidratado (13,7%) - Leche desnatada rehidratada - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - Harina de trigo - Grasas vegetales (Palma - Coco) - Aceite vegetal (Coco) - Huevos (26% en los bizcochos savoiardi) - Queso Mascarpone (3,2%) (Nata - Leche pasteurizada - Corrector de acidez E 270) - Yema de huevo - Alcohol - Mantequilla - Estabilizador E 420 - Jarabe de glucosa - Leche pasteurizada - Almidón modificado - Dextrosa - Vino blanco - Cacao - Lactosa - Espesantes E 401 - E 440 - E 415 y E 410 - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - Proteínas de leche - Aromas - Gasificantes E 500 - E 450 y E 503 - Almidón (de trigo) - Vino Marsala - Sal.</p> <p>Contiene leche, trigo y huevos. Puede contener residuos de frutos de cáscara y soja.</p>

09 13

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto 1050 g e (NET WT. 2 LBS. 5.0 OZ.)
Codice EAN/EAN Code/ Código EAN 8007574004672



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOJARDO codice 0467	PRODUCT SPECIFICATION Product name TIRAMISU' WITH DOUBLE FINGER BISCUITS code 0467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOJARDO Código 0467
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.09.2013	REVISIONE 01 VERSION	REVISIÓN 01 FECHA DE EMISIÓN 30.09.2013
---	---------------------------------------	--

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 IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21- 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 IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.25 based on / basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method/ Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno IO Q 8.6.22 - 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	1107 KJ 265 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	15,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	12,3 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	25,9 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	18,0 g
Proteine / Protein / Proteínas	2,7 g
Sale / Salt / Sal	0,09 g

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

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 09/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2013; Expresado como mm/aaaa ej 09/2013)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOJARDO codice 0467	PRODUCT SPECIFICATION Product name TIRAMISU' WITH DOUBLE FINGER BISCUITS code 0467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOJARDO Código 0467
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.09.2013	REVISIONE 01 VERSION	REVISIÓN 01 FECHA DE EMISIÓN 30.09.2013
--	---------------------------------------	---

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 / Day s/ 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 / peso (g)	Dimensioni/Dimension s / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato/ Rectangular monopatined cardboard plate / Bandeja rectangular en cartón monopatinado	119 g	408 x 145
Imballo secondario- Secondary pack	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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOJARDO codice 0467	PRODUCT SPECIFICATION Product name TIRAMISU' WITH DOUBLE FINGER BISCUITS code 0467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOJARDO Código 0467
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.09.2013	REVISIONE 01 VERSION	REVISIÓN 01 FECHA DE EMISIÓN 30.09.2013
---	---------------------------------------	--

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 produttivo

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
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	X	
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		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados		X
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 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		
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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOJARDO codice 0467	PRODUCT SPECIFICATION Product name TIRAMISU' WITH DOUBLE FINGER BISCUITS code 0467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOJARDO Código 0467
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.09.2013	REVISIONE 01 VERSION	REVISIÓN 01 FECHA DE EMISIÓN 30.09.2013
---	---------------------------------------	--

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOJARDO codice 0467	PRODUCT SPECIFICATION Product name TIRAMISU' WITH DOUBLE FINGER BISCUITS code 0467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA TIRAMISU' CON DOPPIO SAVOJARDO Código 0467
---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.09.2013	REVISIONE 01 VERSION	REVISIÓN 01 FECHA DE EMISIÓN 30.09.2013
--	---------------------------------------	---

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.