



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 CROSTATA CIOCCOLATO E MELE PRECUT codice 1517	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA BIGUSTO CROSTATA CIOCCOLATO E MELE PRECUT code 1517
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.09.2017	REVISIONE 09 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 Surgelato

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

CROSTATA AL CIOCCOLATO 650 g e: Crema al cioccolato (33,6%) e nocciole su pasta frolla.
 TORTA MELE 650 g e: Pasta frolla ripiena di mele.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	<p>CROSTATA AL CIOCCOLATO INGREDIENTI: Zucchero - Farina di frumento - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Latte scremato reidratato - Uova - Acqua - Burro - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Granella di nocciole (2,6%) – Cioccolato in polvere (2,3%) (Cacao - Zucchero) - Fecola - Amido modificato - Cacao magro in polvere - Destrosio - Lattosio - Fibra di agrumi - Amido (di frumento) – Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Proteine del latte - Grasso vegetale (Burro di cacao) - Emulsionanti E 322 (di soia) - E 471 e E 475 - Aromi (contiene latte) - Sale - Maltodestrine. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</p> <p>TORTA MELE INGREDIENTI: Mele (47%) - Acqua - Farina di frumento - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) – Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Amido (di frumento) - Uova - Burro - Addensanti E 407 e E 440 - Sciroppo di glucosio - Destrosio - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Correttore di acidità E 330 - Latte scremato reidratato - Aromi - Stabilizzante E 508 - Emulsionanti E 471 - Lattosio - Proteine del latte - Maltodestrine - Sale. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</p>
----------	---

08 17

Peso etichetta / Declared weight 1300 g e
Codice EAN/EAN Code 8007574015173



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 CROSTATA CIOCCOLATO E MELE PRECUT codice 1517	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA BIGUSTO CROSTATA CIOCCOLATO E MELE PRECUT code 1517
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.09.2017	REVISIONE 09 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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	Crostata al Cioccolato 100 g	Torta di Mele 100 g
Valore energetico / Energy Values	1489 KJ 356 Kcal	747 KJ 178 Kcal
Grassi / Fat	17,2 g	5,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,1 g	2,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	44,2 g	29,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,3 g	17,1 g
Proteine / Protein	4,9 g	1,7 g
Sale / Salt	0,12 g	0,08 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 08/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 08/2017)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Nel congelatore **** o *** (-18 °C) vedi data consigliata sulla confezione

** (-12 °C) 1 mese

* (-6 °C) 1 settimana

In frigorifero (+4°C) 3 giorni

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.



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 CROSTATA CIOCCOLATO E MELE PRECUT codice 1517	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA BIGUSTO CROSTATA CIOCCOLATO E MELE PRECUT code 1517
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.09.2017	REVISIONE 09 VERSION
--	---------------------------------------

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/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piattello oro in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined gold colored cardboard disc	104 g	Ø 294
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatined 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

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 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

	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 / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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 o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco 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 CROSTATA CIOCCOLATO E MELE PRECUT codice 1517	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA BIGUSTO CROSTATA CIOCCOLATO E MELE PRECUT code 1517
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.09.2017	REVISIONE 09 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 comprensioni 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.
