



fantasia nel dessert®

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

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA SOFFICE AL GUSTO LIMONE codice 2591 | PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA SOFFICE AL GUSTO LIMONE code 2591 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.01.2015 | REVISIONE 00 VERSION |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: PASTICCERIA MANZONI®
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 Morbido impasto al gusto limone preparato con yogurt (96,8%), decorato con granella di zucchero (3,2%). / Soft mixture lemon flavoured prepared with yoghurt (96.8%), decorated with granulated sugar (3.2%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

| | |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITALIANO | Zucchero - Farina di frumento - Uova - Yogurt (8%) – Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua – Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Tuorlo d'uovo - Addensante E 415 - Stabilizzante E 422 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Emulsionanti E 471 - Aromi - Amido (di frumento). Contiene latte, frumento e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia. |
| ENGLISH | Sugar - Wheat flour - Eggs - Yoghurt (8%) - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors] - Water - Vegetable oil (Sunflower) - Egg yolk - Thickener Xanthan gum - Stabiliser Glycerol - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Artificial flavors - Starch (of wheat). Contains milk, wheat end eggs. May contain traces of nuts and soya. |

01 15

Peso etichetta / Declared weight 1000 g e (NET WT. 2 LBS. 3.2 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574025912

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) |



fantasia nel dessert®

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

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA SOFFICE AL GUSTO LIMONE codice 2591 | PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA SOFFICE AL GUSTO LIMONE code 2591 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.01.2015 | REVISIONE 00 VERSION |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

| | |
|-------------------------------------------------|---------------------|
| Valori medi / Typical values | 100 g |
| Valore energetico / Energy Values | 1456 KJ 347 Kcal |
| Grassi / Fat | 14,2 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 3,8 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 48,6 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 31,8 g |
| Proteine / Protein | 5,0 g |
| Sale / Salt | 0,4 g |

TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 01/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 01/2015)

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) 6 giorni/Days

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) A temperatura ambiente/At room temperature

4/5 ore/hours

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

| | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------|
| | | Peso/weight (g) | Dimensioni/Dimensions (mm) |
| Imballo primario- Primary pack | Contenitore in alluminio Alluminium tray | 22,5 | Ø 290 H 45 |
| 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 INFORMATIONS

| | | |
|----------------------------------|--------------|------------|
| 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 |



fantasia nel dessert®

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

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA SOFFICE AL GUSTO LIMONE codice 2591 | PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA SOFFICE AL GUSTO LIMONE code 2591 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.01.2015 | REVISIONE 00 VERSION |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|

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

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 |



fantasia nel dessert®

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

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA SOFFICE AL GUSTO LIMONE codice 2591 | PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA SOFFICE AL GUSTO LIMONE code 2591 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.01.2015 | REVISIONE 00 VERSION |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|

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. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|