

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA MELE</b> <b>PRETAGLIATA codice 1533</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APPLE CAKE PRECUT</b> <b>code 1533</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TORTA MELE</b> <b>PRETAGLIATA Código 1533</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 25.11.2021 <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**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](mailto:info@bindidessert.it)

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

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL**  
 TORTA MELE - Pasta frolla ripiena di mele./ APPLE CAKE - Short pastry filled of apples./ Pastaflorea rellena de manzanas.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES**

ITALIANO	Mele (47%) - Acqua - Farina di <b>frumento</b> - 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 <b>frumento</b> ) - <b>Uova</b> - <b>Burro</b> - Addensanti E 407 e E 440 - Sciroppo di glucosio - Destrosio - Correttori di acidità E 330 - E 331 - E 332 e E 516 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Emulsionanti E 471 e E 475 - Aroma - Gelificante E 410 - Stabilizzante E 508 - Sale - Maltodestrine. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	Apples (47%) - Water - <b>Wheat</b> flour - Sugar - Glucose-fructose syrup - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt – Acidity regulator Citric acid - Artificial flavourings] - Starch (of <b>wheat</b> ) - <b>Eggs</b> - <b>Butter</b> - Thickeners Carrageenan and Pectins - Glucose syrup - Dextrose - Acidity regulators Citric acid - Sodium citrates - Potassium citrates and Calcium sulphate - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Polyglycerol esters of fatty acids – Artificial flavouring - Gelling agent Locust bean gum - Stabiliser Potassium chloride - Salt - Maltodextrins. <b>May contain traces of nuts and soya.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.</b>
ESPAÑOL	Manzanas (47%) - Agua - Harina de <b>trigo</b> - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - Margarina vegetal [Grasas vegetales (Palma - Coco) – Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Corrector de acidez E 330 - Aromas] - Almidón (de <b>trigo</b> ) - <b>Huevos</b> - <b>Mantequilla</b> - Espesantes E 407 y E 440 - Jarabe de glucosa - Dextrosa - Correctores de acidez E 330 - E 331 - E 332 y E 516 - Gasificantes E 450 y E 500 - Emulgentes E 471 y E 475 - Aroma - Gelificante E 410 - Estabilizador E 508 - Sal - Maltodextrinas. <b>Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.</b>

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA MELE</b> <b>PRETAGLIATA codice 1533</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APPLE CAKE PRECUT</b> <b>code 1533</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TORTA MELE</b> <b>PRETAGLIATA Código 1533</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.11.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**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 totals	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/ Interne Methode 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/ Interne Methode 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/ Interne Methode IO Q 8.6.25 UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode 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/ Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method/ Método validado (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES**

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	701 KJ 167 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	5,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	2,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	27,5 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	16,7 g
Proteine / Protein / Proteínas	1,6 g
Sale / Salt / Sal	0,08 g

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA MELE</b> <b>PRETAGLIATA codice 1533</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APPLE CAKE PRECUT</b> <b>code 1533</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TORTA MELE</b> <b>PRETAGLIATA Código 1533</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.11.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

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

15 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 11/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2018; Expresado como mm/aaaa ej. 11/2018.

**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 / Days/ 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 a temperatura ambiente / at room temperature. / Horas a temperatura ambiente

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined white colored cardboard disc Placa blanca de cartón monopatinado imprimido	130 g	Ø 283
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 23 kb/s/kb 363/B Embalaje 23 en cartón corrugado kb/s/kb 363/ B	180 g	Ext 300x315x63

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA MELE</b> <b>PRETAGLIATA codice 1533</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APPLE CAKE PRECUT</b> <b>code 1533</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TORTA MELE</b> <b>PRETAGLIATA Código 1533</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.11.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

### 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	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	27	27
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	324	216

### 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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO <sub>2</sub> > 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA MELE</b> <b>PRETAGLIATA codice 1533</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APPLE CAKE PRECUT</b> <b>code 1533</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TORTA MELE</b> <b>PRETAGLIATA Código 1533</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.11.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

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 / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE**

<p>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.</p>
--