



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA 14 P</b> <b>codice 0004</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>GRANDMOTHER CAKE</b> <b>PRECUT 14 P</b> <b>code 0004</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA 14 P</b> <b>Código 0004</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>05.06.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 08</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/ Ultracongelado

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL**

TORTA DELLA NONNA - Pasta frolla e crema pasticcera al gusto di limone (50%),ricoperta con pinoli (0,5%) e mandorle (2%).

GRANDMOTHER CAKE - Short pastry and lemon-flavoured patisserie cream (50%), covered with pine nuts (0.5%) and almonds (2%).

TORTA DELLA NONNA - Pastafrola y crema pastelera con sabor a limón (50%), recubierta con piñones (0,5%) y almendras (2%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES**

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Zucchero - <b>Latte</b> scremato reidratato – Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330] - Acqua - Sciroppo di glucosio - <b>Tuorlo d'uovo</b> - <b>Mandorle</b> - Amido modificato - <b>Uova</b> - Destrosio – Pinoli - <b>Lattosio</b> - Amido (di <b>frumento</b> ) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Proteine del <b>latte</b> - Grasso vegetale (Burro di cacao) - Aromi - Emulsionanti E 471 e E 475 - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Sale - Maltodestrine. <b>Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	<b>Wheat</b> flour - Sugar - Rehydrated skim <b>milk</b> - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water – Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid] - Water - Glucose syrup - <b>Egg yolk</b> - <b>Almonds</b> - Modified starch - <b>Eggs</b> - Dextrose - Pine nuts - <b>Lactose</b> - Starch (of <b>wheat</b> ) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - <b>Milk</b> proteins - Vegetable fat (Cocoa butter) - Artificial flavourings - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Polyglycerol esters of fatty acids - Glucose-fructose syrup - Salt - Maltodextrins. <b>May contain traces of soya and other nuts.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, eggs, almonds, pine nuts and coconut. May contain traces of soy and other tree nuts.</b>
ESPAÑOL	Harina de <b>trigo</b> - Azúcar - <b>Leche</b> desnatada rehidratada – Margarina vegetal [Grasas vegetales (Palma - Coco) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Corrector de acidez E 330] - Agua - Jarabe de glucosa - <b>Yema de huevo</b> - <b>Almendras</b> - Almidón modificado - <b>Huevos</b> - Dextrosa - Piñones - <b>Lactosa</b> - Almidón (de <b>trigo</b> ) - Gasificantes E 450 y E 500 - Proteínas de <b>leche</b> - Grasa vegetal (Manteca de cacao) - Aromas - Emulgentes E 471 y E 475 - Jarabe de glucosa-fructosa - Sal - Maltodextrinas. <b>Puede contener trazas de soja y otros frutos de cáscara.</b>



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA 14 P codice 0004</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name GRANDMOTHER CAKE PRECUT 14 P code 0004</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA 14 P Código 0004</b>
--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.06.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**Peso etichetta /Declared t weight/ Peso neto**      1300 g e (NET WT. 2 LBS. 13.8 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code/ Código EAN**                      8007574000049

**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 IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno IO Q 8.6.25 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)



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA DELLA</b> <b>NONNA PRETAGLIATA 14 P</b> <b>codice 0004</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>GRANDMOTHER CAKE</b> <b>PRECUT 14 P</b> <b>code 0004</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TORTA DELLA</b> <b>NONNA PRETAGLIATA 14 P</b> <b>Código 0004</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>05.06.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

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

Valori medi / Typical values / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1361 KJ 324 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	11,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	5,1 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	49,3 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	27,8 g
Proteine / Protein / Proteínas	4,8 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 06/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.06/2019; Expresado como mm/aaa ej. 06/2019)

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



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA 14 P codice 0004</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name GRANDMOTHER CAKE PRECUT 14 P code 0004</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA 14 P Código 0004</b>
--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.06.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO**

		Peso/weight / peso (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 impreso monopatinado	130 g	Ø 283
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard case type 23 kb/s/kb 363/B Embalaje 23 de cartón corrugado kb/s/kb 363/B	160 g	Ext 307x298x66

**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	28	28
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	336	224



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto TORTA DELLA</b> <b>NONNA PRETAGLIATA 14 P</b> <b>codice 0004</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name GRANDMOTHER CAKE</b> <b>PRECUT 14 P</b> <b>code 0004</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto TORTA DELLA</b> <b>NONNA PRETAGLIATA 14 P</b> <b>Código 0004</b>
--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.06.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**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 productivo

	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



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA 14 P</b> <b>codice 0004</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>GRANDMOTHER CAKE</b> <b>PRECUT 14 P</b> <b>code 0004</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA 14 P</b> <b>Código 0004</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>05.06.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 08</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>
--