



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA FRUTTA LUNGA codice 0122	PRODUCT SPECIFICATION Product name FRUTTA LUNGA CAKE code 0122	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA FRUTTA LUNGA Código 0122
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.11.2018 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 14 VERSION REVISIÓN
--	--

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

FRUTTA LUNGA - Frutta di stagione e sciroppata con crema pasticceria (24%) e pasta frolla.

FRUTTA LUNGA - Seasonal fruits and fruits in syrup with patisserie cream (24%) and short pastry.

Frutas de estación y frutas en almíbar con crema pastelera (24%) y pastaflora.

ITALIANO	INGREDIENTI: Farina di frumento - Zucchero - Acqua - Kiwi (8,7%) – Pesche sciroppate (8%) (Pesche - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Correttore di acidità E 330) - Ananas sciroppato (7%) (Ananas - Acqua - Zucchero) - Uva nera (6,4%) - Latte scremato reidratato - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Fragole (5,2%) - Tuorlo d'uovo - Uova - Amido modificato - Burro - Fecola - Lattosio - Addensanti E 407 e E 440 - Agenti lieviti E 450 e E 500 – Proteine del latte - Correttori di acidità E 330 - E 331 - E 332 e E 516 - Aromi naturali - Amido (di frumento) - Emulsionanti E 471 e E 475 - Gelificante E 410 - Stabilizzante E 508 - Destrosio - Sale - Maltodestrine. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	INGREDIENTS: Wheat flour - Sugar - Water - Kiwi (8.7%) - Peaches in syrup (8%) (Peaches - Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Acidity regulator Citric acid) - Pineapples in syrup (7%) (Pineapple - Water - Sugar) - Black grapes (6.4%) - Rehydrated skim milk - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavourings] - Glucose-fructose syrup - Strawberries (5.2%) - Egg yolk - Eggs - Modified starch - Butter - Potato starch - Lactose - Thickeners Carrageenan and Pectins – Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Milk proteins - Acidity regulators Citric acid - Sodium citrates - Potassium citrates and Calcium sulphate – Natural flavourings - Starch (of wheat) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Polyglycerol esters of fatty acids - Gelling agent Locust bean gum - Stabiliser Potassium chloride - Dextrose - Salt - Maltodextrins. May contain traces of nuts and soya. (for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA FRUTTA LUNGA codice 0122	PRODUCT SPECIFICATION Product name FRUTTA LUNGA CAKE code 0122	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA FRUTTA LUNGA Código 0122
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.11.2018 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 14 VERSION REVISIÓN
--	--

ESPAÑOL	<p>INGREDIENTES: Harina de trigo - Azúcar - Agua - Kiwi (8,7%) - Melocotónes en almibar (8%) (Melocotones - Agua - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa – Corrector de acidez E 330) - Piña en almibar (7%) (Piña - Agua - Azúcar) - Uvas negras (6,4%) - Leche desnatada rehidratada - Margarina vegetal [Grasas vegetales (Palma - Coco) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Corrector de acidez E 330 - Aromas] - Jarabe de glucosa-fructosa - Fresas (5,2%) - Yema de huevo - Huevos - Almidón modificado - Mantequilla - Fécula de patata - Lactosa - Espesantes E 407 y E 440 - Gasificantes E 450 y E 500 - Proteínas de leche - Corrector de acidez E 330 - E 331 - E 332 y E 516 - Aromas naturales - Almidón (de trigo) - Emulgentes E 471 y E 475 - Gelificante E 410 - Estabilizador E 508 - Dextrosa - Sal - Maltodextrinas.</p> <p>Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.</p>
---------	--

10 18

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto 1600 g e (NET WT. 3 LBS. 8.4 OZ.)
Codice EAN/EAN Code/Código EAN 8007574001220

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA FRUTTA LUNGA codice 0122	PRODUCT SPECIFICATION Product name FRUTTA LUNGA CAKE code 0122	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA FRUTTA LUNGA Código 0122
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.11.2018 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 14 VERSION REVISIÓN
--	--

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Valori medi / Typical values / Valores medios	
	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	872 KJ 207 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	7,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	3,4 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	33,0 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	21,5 g
Proteine / Protein / Proteínas	2,6 g
Sale / Salt / Sal	0,06 g

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

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es10/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.:10/2018; Expresado como mm/aaaa ej 10/2018)

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) A temperatura ambiente/At room temperature

4/5 ore/hours/horas



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA FRUTTA LUNGA codice 0122	PRODUCT SPECIFICATION Product name FRUTTA LUNGA CAKE code 0122	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA FRUTTA LUNGA Código 0122
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.11.2018 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 14 VERSION REVISIÓN
--	--

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight (g)	Dimensioni - ingombro/Dimensions – encumbrance / Dimensiones – grandeza (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato/ Rectangular monopatinated cardboard plate / Bandeja rectangular en cartón monopatinado	119 g	408 x 145
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 17 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 17 kb/s/kb 363/B Embalaje 17 en cartón corrugado kb/s/kb 363/B	160 g	Ext 170 x 425 x 80

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 / Milk and products thereof / Leche y sus derivados	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		



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA FRUTTA LUNGA codice 0122	PRODUCT SPECIFICATION Product name FRUTTA LUNGA CAKE code 0122	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA FRUTTA LUNGA Código 0122
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.11.2018 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 14 VERSION REVISIÓN
--	--

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

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS / INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	21
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	252

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA FRUTTA LUNGA <i>codice 0122</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> FRUTTA LUNGA CAKE <i>code 0122</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA FRUTTA LUNGA <i>Código 0122</i>
---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.11.2018 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 14 VERSION REVISIÓN
--	--

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES

<p>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</p>
<p>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</p>
<p>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</p>

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>
--

NOTE/NOTES / NOTAS

<p>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.</p>
