



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CAROTE codice 0168	PRODUCT SPECIFICATION Product name CARROT CAKE code 0168	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA CAROTE Kode 0168
--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 27.07.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 27.07.2019
---	---------------------------------------	---

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN

Marchio di Vendita / Brand name/ Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®

Produttore / Manufacturer/ Hersteller : S.I.P.A. spa

Indirizzo/address/ Adresse 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG Surgelata/ Quick frozen/ Tiefgefroren

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME Impasto a base di carote spolverato con zucchero a velo (1,6%). Carrot-based mixture dusted with icing sugar (1.6%). Teig auf Karottenbasis mit Puderzucker bestreut (1,6%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ ZUTATEN

ITALIANO	Carote (21%) - Burro - Zucchero - Uova - Farina di frumento - Mandorle di albicocca in polvere (contiene Anidride solforosa) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Destrosio - Fibra di agrumi - Succo di limone - Amido (di frumento) - Emulsionanti E 471 e E 475 - Aromi (contiene latte) - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Grasso vegetale (Burro di cacao). Contiene anidride solforosa. Può contenere tracce di soia e frutta a guscio.
ENGLISH	Carrots (21%) - Butter - Sugar - Eggs - Wheat flour - Apricot stone powder (contains Sulphur dioxide) - Glucose-fructose syrup - Dextrose - Citrus fibre - Lemon juice - Starch (of wheat) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Polyglycerol esters of fatty acids - Artificial flavourings (contains milk) - Raising agents Sodium carbonates and Diphosphates - Vegetable fat (Cocoa butter). Contains sulphur dioxide. May contain traces of soya and nuts. (for USA) Contains sulphur dioxide, milk, wheat and eggs. May contain traces of soy and tree nuts.
DEUTSCH	Karotten (21%) - Butter - Zucker - Eier - Weizenmehl - Aprikosensamenpulver (enthält Schwefeldioxid) - Glukose-Fruktose-Sirup - Dextrose - Zitrusfaser - Zitronensaft - Weizenstärke - Emulgatoren E 471 und E 475 - Aromen (enthält Milch) - Backtriebmittel E 500 und E 450 - pflanzliches Fett (Kakaobutter). Enthält Schwefeldioxid. Kann Spuren von Soja und Schalenfrüchten enthalten.

09 17

Peso etichetta / Declared weight/ Nettogewicht 1150 g e (NET WT. 2 LBS. 8.5 OZ.)

Codice EAN/EAN Code/ EAN-Kode 8007574001688



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CAROTE codice 0168	PRODUCT SPECIFICATION Product name CARROT CAKE code 0168	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA CAROTE Kode 0168
--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 27.07.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 27.07.2019
---	---------------------------------------	---

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS /
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Parametro / Parameter/ Parameter	Valore max Max values Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method/ nachgewiesene Methode (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/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values/ Energie	1504 KJ
	361 Kcal
Grassi / Fat/ Fett	22,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren	12,2 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	33,9 g
di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker	24,3 g
Proteine / Protein/ Ballaststoffe	4,7 g
Sale / Salt/ Salz	0,1 g



fantasia nel dessert®

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

SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CAROTE codice 0168	PRODUCT SPECIFICATION Product name CARROT CAKE code 0168	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA CAROTE Kode 0168
--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 27.07.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 27.07.2019
--	---------------------------------------	---

TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 09/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2017; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 09/2017)

Temperatura di conservazione / Storage temperature/ Lagertemperatur

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

To be consumed best before the date indicated on the case.

Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

** (-12°C/10°F) 1 mese/month/ Monat

* (-6°C/21°F) 1 settimana/week/ Woche

(+4°C / 40°F) 6 Giorni / Days/ Tage.

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.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Servieranweisungen

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours/ Stunden a temperatura ambiente / at room temperature/ beim Raumtemperatur.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/ Dimensions / Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined white colored cardboard disc Weiße Platte aus einseitig bedrucktem Karton	130 g	Ø 283
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard case type 23 kb/s/kb 363/B Verpackung 23 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	180 g	Ext 300x315x63

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/ PALETTENINFORMATION

Pallet/ Palette: Dimensioni / Dimensions/ Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	27	27
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	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 CAROTE codice 0168	PRODUCT SPECIFICATION Product name CARROT CAKE code 0168	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA CAROTE Kode 0168
--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 27.07.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 27.07.2019
--	---------------------------------------	---

ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALLERGENE

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/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l/ SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l	X	
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/ *mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CAROTE codice 0168	PRODUCT SPECIFICATION Product name CARROT CAKE code 0168	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA CAROTE Kode 0168
--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 27.07.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 27.07.2019
--	---------------------------------------	---

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ RECHTSVORSCHRIFTEN

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS/ GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE

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.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.