



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> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>codice 0217</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>code 0217</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>Código 0217</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>Kode 0217</i>
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 02 VERSION REVISIÓN	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	--	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION / DETALLES
RELATIVOS AL PRODUCTOR/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN**

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

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

Indirizzo / address/ dirección/ 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/ DENOMINACIÓN DE VENTA/
VERKEHRSBEZEICHNUNG** Surgelato /Quick frozen/ Ultracongelado/ Tiefgefroren

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

Tortino di ricotta e formaggio cremoso (6,2%) con fragoline.

Ricotta and cheese (6.2%) with small strawberries.

Ricotta y queso (6,2%) con fresas pequeñas.

Ricotta und Käse (6,2%) mit kleinen Erdbeeren.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHEESECAKE ALLE FRAGOLE codice 0217	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHEESECAKE ALLE FRAGOLE code 0217	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CHEESECAKE ALLE FRAGOLE Código 0217	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CHEESECAKE ALLE FRAGOLE Kode 0217
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 02 VERSION REVISIÓN	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	Ricotta (22%) (Siero di latte vaccino - Correttori di acidità E 330 e E 270) - Uova - Zucchero - Fragoline (9%) - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Acqua - Mascarpone (6,2%) (Panna - Latte pastorizzato - Correttore di acidità E 270) - Sciroppo di glucosio - Fecola - Purea di fragole (3%) - Burro - Stabilizzante E 420 - Granella di pistacchi - Emulsionanti E 471 e E 475 - Amido modificato - Addensanti E 401 - E 440 - E 412 e E 415 - Colorante E 162 - Correttore di acidità E 330 - Amido - Maltodestrine - Antiossidante E 300 - Aromi (contiene latte). Può contenere tracce di soia, frumento e altra frutta a guscio.
ENGLISH	Ricotta cheese (22%) (Cow's milk whey - Acidity regulators E 330 and E 270) - Eggs - Sugar - Small strawberries (9%) - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Acidity regulator E 330 - Flavourings] - Water - Mascarpone cheese (6.2%) (Cream - Pasteurized milk - Acidity regulator E 270) - Glucose syrup - Potato starch - Strawberry purée (3%) - Butter - Stabiliser E 420 - Chopped pistachios - Emulsifiers E 471 and E 475 - Modified starch - Thickeners E 401 - E 440 - E 412 and E 415 - Colour E 162 - Acidity regulator E 330 - Starch - Maltodextrins - Antioxidant E 300 - Flavourings (contains milk). May contain traces of soya, wheat and other nuts.
ESPAÑOL	Queso ricotta (22%) (Suero de leche - Correctores de acidez E 330 y E 270) - Huevos - Azúcar - Fresas pequeñas (9%) - Margarina vegetal [Grasa vegetal (Palma) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Corrector de acidez E 330 - Aromas] - Agua - Queso Mascarpone (6,2%) (Nata - Leche pasteurizada - Corrector de acidez E 270) - Jarabe de glucosa - Fécula de patata - Puré de fresas (3%) - Mantequilla - Estabilizante E 420 - Trocitos de pistachos - Emulgentes E 471 y E 475 - Almidón modificado - Espesantes E 401 - E 440 - E 412 y E 415 - Colorante E 162 - Corrector de acidez E 330 - Almidón - Maltodextrinas - Antioxidante E 300 - Aromas(contiene leche). Puede contener trazas de soja, trigo y de otros frutos de cáscara.
DEUTSCH	Ricotta-Käse (22%) (Molke - Säureregulatoren E 330 und E 270) - Eier - Zucker - kleinen Erdbeeren (9%) - pflanzenmargarine [pflanzenfette (Palme) - pflanzenöl (Sonnenblume) - Wasser - Säureregulator E 330 - Aromen] - Wasser - Mascarponekäse (6,2%) (Sahne - Pasteurisierte Milch - Säureregulator E 270) - Glukosesirup - Kartoffelstärke - Erdbeerenmark (3%) - Butter - Stabilisator E 420 - Pistazienstückchen - Emulgatoren E 471 und E 475 - modifizierte Stärke - Verdickungsmittels E 401 - E 440 - E 412 und E 415 - Farbstoff E 162 - Säureregulator E 330 - Stärke - Maltodextrine - Antioxidationsmittel E 300 - Aromen (enthält Milch). Kann Spuren von Soja, Weizen und anderen Schalenfrüchten enthalten.

08 16

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto/Nettogewicht
Codice EAN/EAN Code/ Código EAN/ EAN-Kode

900 g e (100g e x9)
8007574002173



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> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>codice 0217</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>code 0217</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>Código 0217</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>Kode 0217</i>
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 02 VERSION REVISIÓN	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	--	---

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

Parametro / Parameter / Parámetro/ Parameter	Valore max Max values Valor máx Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totals/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (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/ 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 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en 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 / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (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/ nachgewiesene Methode (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 <i>Nome Prodotto</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>codice 0217</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>code 0217</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>Código 0217</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>Kode 0217</i>
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 02 VERSION REVISIÓN	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	--	---

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

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1190 KJ 271 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	17,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	9,0 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	23,9 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	18,7 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	4,2 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,15 g

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

12 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 08/2016; Expressed like mm/yyyy e.g.: 08/2016; Expresado como mm/aaaa ej. 08/2016; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 08/2016)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación/ Lagertemperatur

**** / *** (-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. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days / Días / Tage

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/ Días/ Tage

(+4°C / 40°F) 2 Giorni / Days/ Días/ Tage In frigorifero. In refrigerator. En frigorífico. Im Kühlschrank.

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.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/Modo de empleo/ Servieranweisungen

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 1,5/2 Ore / Hours /Horas/ Stunden a temperatura ambiente / at room temperature/beim Raumtemperatur.



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> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>codice 0217</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>code 0217</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>Código 0217</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>Kode 0217</i>
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 02 VERSION REVISIÓN	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensi ons/Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Pirottino in Cartoncino/PE Cardboard / PE tray Cápsula de papel / Papierbackförmchen	4,5	80 x 38
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 565 Corrugated cardboard box kb/s/kb 565 Embalaje de cartón ondulado kb/s/kb 565 Verpackung in Wellpappe kb/s/kb 565	130	Ext 277x269x70

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS / INFORMACIÓN PALÉ/ PALETTENINFORMATION

Pallet/ Palé / Palette : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	23	23
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	276	276



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> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>codice 0217</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>code 0217</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>Código 0217</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>Kode 0217</i>
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 02 VERSION REVISIÓN	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	--	---

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS / ALLERGENE

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/ 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 / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
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/ SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada/ * mögliche Kreuzkontamination



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> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>codice 0217</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>code 0217</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>Código 0217</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CHEESECAKE ALLE FRAGOLE <i>Kode 0217</i>
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 02 VERSION REVISIÓN	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	--	---

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/
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 / MATERIAS
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE / 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.
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.