



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> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>codice</i> 0359	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>code</i> 0359	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P Código 0359	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>Kode</i> 0359
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 05 VERSION REVISIÓN	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 11.07.2019
--	--	---

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 Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado/ Tiefgefroren

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL/ HANDELSNAME

NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P - Torta con formaggio cremoso.
 NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P - Cake with cream cheese.
 NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P - Tarta con queso
 NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P - Gebackener Weichkäse-Kuchen.



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> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>codice</i> 0359	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>code</i> 0359	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P Código 0359	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>Kode</i> 0359
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 05 VERSION REVISIÓN	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 11.07.2019
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	Formaggio cremoso (52,4%) [Panna - Latte scremato - Sale - Stabilizzanti E 412 - E 410 e E 415 - Fermenti lattici (latte)] - Zuccheri - Acqua - Uova - Farina di frumento - Amido modificato - Fibra di agrumi - Emulsionanti E 471 e E 475 - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Acidificante E 330 - Aroma naturale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Maltodestrine. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia
ENGLISH	Cream cheese (52.4%) [Cream - Skimmed milk - Salt - Stabilisers E 412 - E 410 and E 415 - Lactic ferments (milk)] - Sugar - Water - Eggs - Wheat flour - Modified starch - Citrus fibre - Emulsifiers E 471 and E 475 - Glucose-fructose syrup - Acid E 330 - Natural flavouring - Raising agents E 450 and E 500 - Salt - Maltodextrins. May contain traces of nuts and soya.
ESPAÑOL	Queso (52,4%) [Nata - Leche desnatada - Sal - Estabilizantes E 412 - E 410 y E 415 - Fermentos lácticos (leche)] - Azúcar - Agua - Huevos - Harina de trigo - Almidón modificado - Fibra de cítricos - Emulgentes E 471 y E 475 - Jarabe de glucosa-fructosa - Acidulante E 330 - Aroma natural - Gasificantes E 450 y E 500 - Sal - Maltodextrinas. Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.
DEUTSCH	Weichkäse (52,4%) [Sahne - Magermilch - Salz - Stabilisatoren E 412 - E 410 und E 415 - Milchkulturen (Milch)] - Zucker - Wasser - Eier - Weizenmehl - modifizierte Stärke - Zitrusfaser - Emulgatoren E 471 und E 475 - Glukose-Fruktose-Sirup - Säuerungsmittel E 330 - natürliche Aroma - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Salz - Maltodextrine. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

01 18

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto/Nettogewicht 2130 g e

Codice EAN/EAN Code/ Código EAN/ EAN-Kode 8007574003590



fantasia nel dessert®

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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P codice 0359	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P code 0359	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P Código 0359	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P Kode 0359
--	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 05 VERSION REVISIÓN	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 11.07.2019
--	--	---

**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> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>codice</i> 0359	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>code</i> 0359	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P Código 0359	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>Kode</i> 0359
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 05 VERSION REVISIÓN	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 11.07.2019
--	--	---

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

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1154 KJ 277 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	19,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	11,7 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	21,7 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	19,3 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	4,5 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,56 g

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

15 mesi/months/meses/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 01/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 01/2018; Expresado como mm/aaaa ej. 01/2018; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 01/2018)

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) 3 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) 4/5 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

SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>codice</i> 0359	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>code</i> 0359	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P Código 0359	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>Kode</i> 0359
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 05 VERSION REVISIÓN	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 11.07.2019
--	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario - Primärverpackung	Piattello in cartoncino monopatinato Monopatinated cardboard disc Placa de cartón monopatinado Platte aus einseitig beschichtetem Karton	100 44	Ø 264 Ø 238
	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatinated cardboard strip Tira de cartón monopatinado Streifen aus einseitig beschichtetem Karton	36,7	82 x 900
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario - Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Embalaje de cartón ondulado Verpackung in Wellpappe	183,2	Ext 286x277x86

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION / INFORMACIÓN PALÉ/
PALETTENINFORMATION**

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	80x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	8	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	15	16
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	120	192



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> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>codice</i> 0359	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>code</i> 0359	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P Código 0359	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>Kode</i> 0359
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 05 VERSION REVISIÓN	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 11.07.2019
--	--	---

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/ Glutenthaltiges 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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>codice</i> 0359	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>code</i> 0359	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P Código 0359	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> NEW YORK CHEESECAKE PRECUT 16 P <i>Kode</i> 0359
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 05 VERSION REVISIÓN	REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 11.07.2019
--	--	---

**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.