



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>TIRAMISU' BIG</b> <b>codice</b> <b>1015</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BIG TIRAMISU' CAKE</b> <b>code</b> <b>1015</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>24.09.2012</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Produttore / Manufacturer :** S.I.P.A. spa  
**Indirizzo/address** 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** Surgelata/ Quick frozen

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

TORTA TIRAMISU' BIG 20 porzioni - Crema allo zabaione (52%) e pan di Spagna con inzuppatura al caffè (20%).  
 BIG TIRAMISU' CAKE 20 portions - Zabaglione cream (52%) and sponge base soaked with coffee (20%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - Zucchero - <b>Latte</b> scremato reidratato - Farina di <b>frumento</b> - Caffè solubile reidratato (8%) - Olio vegetale (Cocco) - <b>Uova</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Stabilizzante E 420ii - Grassi vegetali (Palma - Palmisto - Cocco) - Vino bianco - <b>Tuorlo d'uovo</b> (2,2%) - Sciroppo di glucosio - Alcool – Vino Marsala (0,6%) - Destrosio - Amido modificato - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Cacao - Proteine del <b>latte</b> - <b>Latte</b> pastorizzato - Amido (di <b>frumento</b> ) - Aromi - <b>Lattosio</b> - Agenti lievitanti E 450i e E 500ii - Sale - Addensante E 415 - Maltodestrine - Colorante E 160b. <b>Contiene frumento, latte e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	Water - Sugar - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Wheat</b> flour – Rehydrated soluble coffee (8%) - Vegetable oil (Coconut) - <b>Eggs</b> - Glucose-fructose syrup - Stabilizer Sorbitol syrup - Vegetable fats (Palm - Palm-kernel - Coconut) – White wine - <b>Egg yolk</b> (2.2%) - Glucose syrup - Alcohol - Marsala wine (0.6%) – Dextrose - Modified starch - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Cocoa - <b>Milk</b> proteins - Pasteurized <b>milk</b> - Starch (of <b>wheat</b> ) - Artificial flavors - <b>Lactose</b> - Raising agents Disodium diphosphate and Sodium hydrogen carbonate - Salt - Thickener Xanthan gum - Maltodextrins – Colour Annatto extract. <b>Contains wheat, milk and eggs. May contain traces of nuts and soya.</b>

05 14

**Peso etichetta / Declared weight** 1750 g e (NET WT. 3 LB. 13.7 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574010154



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>TIRAMISU' BIG</b> <b>codice</b> <b>1015</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BIG TIRAMISU' CAKE</b> <b>code</b> <b>1015</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>24.09.2012</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1116 KJ 267 Kcal
Grassi / Fat	13,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	28,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	18,6 g
Proteine / Protein	3,0 g
Sale / Salt	0,04 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 05/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 05/2014)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature**

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days In frigorifero. In refrigerator.

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.

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

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



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>TIRAMISU' BIG</b> <b>codice</b> <b>1015</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BIG TIRAMISU' CAKE</b> <b>code</b> <b>1015</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>24.09.2012</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni - ingombro/Dimensions - encumbrance (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vaschetta in plastica marrone con coperchio/ Brown plastic tray with cover	107 g	325x256x63
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 62 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 62 kb/s/kb 363/B	180 g	Ext 330x275x85

### ALLERGENI/ ALLERGENS

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

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof		
Uova e derivati / Eggs and products thereof	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof		X
Sedano e derivati / Celery and products thereof		
Senape e derivati / Mustard and product thereof		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg or 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	18	18
Casse / pallet – Case / Pallet	216	144



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>TIRAMISU' BIG</b> <b>codice</b> <b>1015</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BIG TIRAMISU' CAKE</b> <b>code</b> <b>1015</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>24.09.2012</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION**

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU Regulation 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
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU Regulation 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
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS**

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
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

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS**

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.
--

**NOTE/NOTES**

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.
---