



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATÀ AL CIOCCOLATO PRETAGLIATA 14 p codice 1028	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE FILLED CAKE PRECUT 14 Pcode 1028
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.12.2009	REVISIONE 04 VERSION
--	---------------------------------------

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME Surgelata/ Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

CROSTATÀ AL CIOCCOLATO PRETAGLIATA in 14 porzioni- Pasta frolla con crema al cioccolato (35%) e nocciole./ CHOCOLATE FILLED CAKE PRECUT in 14 portions - Oven baked cake filled with a chocolate cream (35%) and hazelnuts.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Zucchero - Farina di frumento - Margarina vegetale (Grassi vegetali – Olio vegetale - Acqua - Emulsionanti Mono- e digliceridi degli acidi grassi - Correttore di acidità Acido citrico - Aromi) - Latte scrematop reidratato - Acqua - Uova - Burro - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Granella di nocciole tostate (2,8%) - Cioccolato (2,2%) in polvere (Cacao - Zucchero) - Fecola - Amido modificato - Cacao magro in polvere - Destrosio - Proteine del latte - Fibra di limone - Agenti lievitanti Carbonato acido di sodio - Difosfato disodico e Fosfato monocalcico - Aromi - Amido (di frumento) - Grassi vegetali - Emulsionanti Lecitine (di soia) e Mono- e digliceridi degli acidi - Sale. Può contenere tracce di frutta a guscio .
ENGLISH	Wheat flour - Sugar - Vegetable margarine (Vegetable fat - Vegetable oils - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Acidity regulator Citric acid - Flavours) - Rehydrated skim milk - Water - Eggs - Butter - Glucose-fructose syrup - Toasted chopped hazelnuts (2,8%) - Chocolate powder (2,2 %) (Cocoa - Sugar) - Potato starch - Modified starch - Lowfat cocoa powder - Dextrose - Milk proteins - Lemon fibers - Raising agents Sodium hydrogen carbonate - Disodium diphosphate and Monocalcium phophate - Flavours - Starch (of wheat) - Vegetable fats - Emulsifiers Lecithins (includine soya)and Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt. May contain traces of nuts.

11 09

Peso etichetta / Declared weight 1300 g e
Codice EAN/EAN Code 8007574010284

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	450.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 007
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 003
E. Coli	10 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 003
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 008 based on ISO 6888-2/3



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATI AL CIOCCOLATO PRETAGLIATA 14 p codice 1028	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE FILLED CAKE PRECUT 14 Pcode 1028
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.12.2009	REVISIONE 04 VERSION
--	---------------------------------------

Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (DIN 10121:200-08; NORDVAL 04/2001 4101-42)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO -12/9- 07/02)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

	Per porzione/ for portion	100 g
Valore energetico Energy Values	329 kcal 1378 KJ	354 kcal 1482 KJ
Proteine / Proteins	4,5 g	4,9 g
Carboidrati / Carbohydrates	40,9 g	44,0 g
Grassi / Fatt	15,8 g	17,0 g

(Valori medi per 100 g di prodotto e per singola porzione consigliata – 93 g) / (average values g for 100 g and for single suggested portion – 93 g)
)

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy ex 10/2003)

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 box.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+10°C / 50°F) 6 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) 2/3 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piattello oro in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated gold colored cardboard disc	104 g	Ø 294
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 23 kb/s/kb 363/B	180 g	Ext 300x315x63

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATA AL CIOCCOLATO PRETAGLIATA 14 p codice 1028	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE FILLED CAKE PRECUT 14 Pcode 1028
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.12.2009	REVISIONE 04 VERSION
--	---------------------------------------

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Box	1	1
Casse. / strato- Box / Layer	9	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	26	26
Casse / pallet – Box / Pallet	234	208

ALLERGENI/ ALLERGENS

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

	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 / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/LEGISLATION

Regolamento CEE/ EU Reugulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Reugulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General aspect of food legislation.
Regolamento CEE/ EU Reugulation n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Packaging materials and objects that go in touch with food products
Regolamento CEE/ EU Reugulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Foods and feeds genetically modified
Regolamento CEE/ EU Reugulation n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	OGM traceability and labeling and traceability of foods and feeds from ogm

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS



fantasia nel dessert®

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

SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATA AL CIOCCOLATO PRETAGLIATA 14 p codice 1028	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE FILLED CAKE PRECUT 14 Pcode 1028
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.12.2009	REVISIONE 04 VERSION
--	---------------------------------------

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale e internazionale. SIPA garantisce la qualità del prodotto fornito secondo il relativo piano di controllo SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato	SIPA confirm the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and International food legislation. SIPA confirm product quality through a sample plan SIPA confirm application of certified HACCP plan SIPA confirm product traceability by a certified system
---	---

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato . The Product does not contain raw materials from GMO
--

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 traslation 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.
--