



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CASSATINA codice 1035	PRODUCT SPECIFICATION Product name CASSATINA code 1035	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CASSATINA Kode 1035
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
---	---------------------------------	---

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

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

Prodotto per / Manufacture for/ Hergestellt für: 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

Pan di Spagna con crema alla ricotta, decorata con frutta candita.

Sponge base with ricotta cream, decorated with candied fruit.

Biskuitteig mit Ricottacreme, dekoriert mit kandierten Früchten.

INGREDIENTI/INGREDIENTS / ZUTATEN

ITALIANO	Crema alla ricotta (40%) [Ricotta (70%) (Siero di latte di pecora - Siero di latte di capra - Latte) - Zuccheri] - Pasta di mandorle [Zuccheri a velo (Zuccheri - Amido) - Mandorle - Acqua - Glucosio - Coloranti E 133 e E 101] – Pan di Spagna (Uova - Zuccheri - Farina di frumento - Amido - Acqua - Stabilizzante E 420 - Emulsionanti E 471) - Frutta candita (1%) [Ciliegie (Colorante E 127) - Scorze d'arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zuccheri - Acidificante E 330] - Aromi. Può contenere tracce di semi di sesamo, sedano e soia.
ENGLISH	Ricotta cream (40%) [Ricotta cheese (70%) (Whey of sheep - Whey of goat - Milk) - Sugar] - Almonds pastry [Icing sugar (Sugar - Starch) - Almonds - Water - Glucose - Colours FD&C Blue No. 1 (E 133) and Riboflavin (E 101)] – Sponge base (Eggs - Sugar - Wheat flour - Starch - Water - Stabilizer Sorbitol - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids) - Candied fruit (1%) [Cherries (Colour FD&C Red No. 3 (E 127) - Orange peels - Glucose-fructose syrup - Sugar - Acid Citric acid] - Artificial flavourings. May contain traces of sesame seeds, celery and soya. (for USA) Contains wheat, milk, eggs, and almonds. May contain traces of sesame seeds, celery, other tree nuts and soy
DEUTSCH	Ricottacreme (40%) [Ricotta-Käse (70%) (Molken von Schafen - Molken von Ziegen - Milch) - Zucker] - Mandelpaste [Puderzucker (Zucker - Stärke) – Mandeln - Wasser - Glukose - Farbstoff E 133 und E 101] - Biskuitboden (Eier - Zucker - Weizenmehl - Stärke - Wasser - Stabilisator E 420 - Emulgatoren E 471) – kandierte Früchte (1%) [Kirschen (Farbstoff E 127) - Orangeat - Glukose-Fruktose-Sirup - Zucker - Säuerungsmittel E 330] - Aroma. Kann Spuren von Sesamsamen, Sellerie und Soja enthalten.

11 18

Peso etichetta / Declared weight/ Nettogewicht

1200 g e (100 g e x 12)

Volume / Nettotfüllmenge

(NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ.)

Codice EAN/EAN Code/ EAN-Kode

8007574010352



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> CASSATINA <i>codice</i> 1035	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CASSATINA <i>code</i> 1035	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CASSATINA <i>Kode</i> 1035
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	---------------------------------	---

**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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliforme insgesamt	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode MAM 003- Validated method / nachgewiesene Methode (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/ Interne Methode MAM 007 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode MAM005 - Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode MAM004 - 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	1170 KJ 278 Kcal
Grassi / Fat / Fett	8,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren	5,7 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	43,1 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon: Zucker	39,9 g
Proteine / Protein / Ballaststoffe	6,5 g
Sale / Salt / Salz	0,24 g



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> CASSATINA <i>codice</i> 1035	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CASSATINA <i>code</i> 1035	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CASSATINA <i>Kode</i> 1035
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	---------------------------------	---

TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 11/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2018; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 11/2018)

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) 30 Giorni / Days / Tage

* (-6°C) 1 settimana/week/ Woche

(+4°C / 40°F) 2 Giorni / Days/Tage In frigorifero. In refrigerator. 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.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

Modalità di utilizzo / Serving instructions / Servieranweisungen

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 1,5-2ore / 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	Carta alimentare stampata/Printed food paper / Bedrucktes Lebensmittelpapier	3	250 x 195
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo 1 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 1 kb/s/kb 363/B Verpackung 1 in Wellpappe kb/s/kb 363/B	133	Ext 227 x 160 x 150

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/ PALETTENINFORMATION

Pallet / Palette: Dimensioni / Dimensions / Abmessungen	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	12	12
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	30	25
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	10	12
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	300	300



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> CASSATINA <i>codice</i> 1035	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CASSATINA <i>code</i> 1035	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CASSATINA <i>Kode</i> 1035
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	---------------------------------	---

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		X
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		X
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		
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®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> CASSATINA <i>codice</i> 1035	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CASSATINA <i>code</i> 1035	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CASSATINA <i>Kode</i> 1035
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
--	---------------------------------	---

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**

<p>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.</p>
