



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CIOCCOLATO E PERE codice 1074	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE AND PEARS CAKE code 1074	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA CIOCCOLATO E PERE Kode 1074
--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 08 VERSION	REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
---	---------------------------------	--

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

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

Produttore / Manufacturer/ Hersteller: 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

TORTA CIOCCOLATO E PERE - Pasta frolla con crema al cioccolato (33,6%), riccioli di cioccolato fondente (3,2%) e pere sciroppate.

CHOCOLATE AND PEARS CAKE - Short pastry filled with chocolate cream (33.6%), dark chocolate curls (3.2%) and pears in syrup.

SCHOKOLADE UND BIRNENKUCHEN - Mürbeteig gefüllt mit Schokoladencreme (33,6%), Schokoladenlocken (3,2%) und Birnen in Sirup.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CIOCCOLATO E PERE codice 1074	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE AND PEARS CAKE code 1074	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA CIOCCOLATO E PERE Kode 1074
---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 08 VERSION	REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
---	---------------------------------	---

ITALIANO	<p>INGREDIENTI: Pere sciroppate (23,5%) (Pere - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Correttore di acidità E 330) - Farina di frumento - Acqua - Zucchero - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Latte scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Riccioli di cioccolato [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Burro - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia)] - Cioccolato (3%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Grassi vegetali (Cocco - Palma - Burro di cacao) - Uova - Decorazione (Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Succo di albicocca - Gelificante E 440 - Acidificante E 330 - Conservante E 200 - Aromi) - Cioccolato in polvere (1,3%) (Cacao - Zucchero) - Tuorlo d'uovo - Stabilizzante E 420 - Amido modificato - Distillato di pere - Cacao magro in polvere - Nocciole - Sciroppo di glucosio - Olio vegetale (Girasole) - Siero di latte in polvere - Lattosio - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) - E 472e e E 475 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Proteine del latte - Amido (di frumento) - Aromi - Maltodestrine - Sale.</p> <p>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</p>
ENGLISH	<p>INGREDIENTS: Pears in syrup (23.5%) (Pears - Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Acidity regulator Citric acid) - Wheat flour - Water - Sugar - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavourings] - Rehydrated skim milk - Glucose-fructose syrup - Chocolate curls [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Butter - Fat-reduced cocoa powder - Emulsifiers Lecithins (of soya)] - Chocolate (3%) (Cocoa mass - Sugar) - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - Eggs - Decoration (Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Apricot juice - Gelling agent Pectins - Acid Citric acid - Preservative Sorbic acid - Artificial flavourings) - Chocolate powder (1.3%) (Cocoa - Sugar) - Egg yolk - Stabiliser Sorbitols - Modified starch - Pears spirit - Fat-reduced cocoa powder - Hazelnuts - Glucose syrup - Vegetable oil (Sunflower) - Whey milk powder - Lactose - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Polyglycerol esters of fatty acids - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Milk proteins - Starch (of wheat) - Artificial flavourings - Maltodextrins - Salt.</p> <p>May contain traces of other nuts. (for USA) Contains wheat, milk, soy, eggs, coconut and hazelnut. May contain traces of other tree nuts.</p>
DEUTSCH	<p>ZUTATEN: Birnen in Sirup (23,5%) (Birnen - Wasser - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - Säureregulator E 330) - Weizenmehl - Wasser - Zucker - Pflanzenmargarine [pflanzliches Fett (Palme - Kokos) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Wasser - Emulgatoren E 471 - Salz - Säureregulator E 330 - Aromen] - rehydratisierte Magermilch - Glukose-Fruktose-Sirup - Schokoladenlocken [Zucker - Kakaomasse - Kakaobutter - Butter - fettarmes Kakaopulver - Emulgatoren E 322 (aus Soja)] - Schokolade (3%) (Kakaomasse - Zucker) - pflanzliches Fett (Kokos - Palm - Kakaobutter) - Eier - Dekoration (Wasser - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - Aprikosensaft - Geliermittel E 440 - Säuerungsmittel E 330 - Konservierungsstoff E 200 - Aroma) - Schokoladenpulver (1,3%) (Kakao - Zucker) - Eigelb - Stabilisator E 420 - modifizierte Stärke - Birnen Destillaten - fettarmes Kakaopulver - Haselnüsse - Glukosesirup - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Süßmolkenpulver - Laktose - Emulgatoren E 471 - E 322 (aus Sonnenblumen) - E 472e und E 475 - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Verdickungsmittel E 401 - E 440 und E 415 - Milcheiweiß - Weizenstärke - Aromen - Maltodextrine - Salz.</p> <p>Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.</p>

10 18

Peso dichiarato / Declared weight/Nettogewicht 1400 g e (NET WT. 3 LBS. 1.3 OZ.)
Codice EAN/EAN Code/ EAN-Kode 8007574010741



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CIOCCOLATO E PERE codice 1074	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE AND PEARS CAKE code 1074	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA CIOCCOLATO E PERE Kode 1074
--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 08 VERSION	REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
--	---------------------------------	---

**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 IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method/ 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/ 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/ Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method/ 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 Nome Prodotto TORTA CIOCCOLATO E PERE codice 1074	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE AND PEARS CAKE code 1074	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA CIOCCOLATO E PERE Kode 1074
--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 08 VERSION	REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
--	---------------------------------	---

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values/ Energie	1136 KJ 271 Kcal
Grassi / Fat/ Fett	12,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren	7,4 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	34,8 g
di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker	22,1 g
Proteine / Protein/ Ballaststoffe	3,4 g
Sale / Salt/ Salz	0,06 g

TMC del prodotto / Best before/ Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 10/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2018; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 10/2018)

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) 1 mese/month/ Monat

* (-6°C/21°F) 1 settimana/week/ Woche

(+4°C / 40°F) 3 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) 4/5 Ore / Hours/ 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 Nome Prodotto TORTA CIOCCOLATO E PERE codice 1074	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE AND PEARS CAKE code 1074	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA CIOCCOLATO E PERE Kode 1074
--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 08 VERSION	REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
--	---------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated white colored cardboard disc Weiße Platte aus einseitig bedrucktem Karton	130 g	Ø 283
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo 26 in cartone ondulato kb/s/kb 424 B Corrugated cardboard box type 26 kb/s/kb 424 B Verpackung 26 in Wellpappe kb/s/kb 424 B	170 g	Ext 310x315x72

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION/ PALETTENINFORMATION

Pallet/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	19	19
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	228	152



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CIOCCOLATO E PERE codice 1074	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE AND PEARS CAKE code 1074	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA CIOCCOLATO E PERE Kode 1074
--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 08 VERSION	REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
--	---------------------------------	---

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		
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		
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®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CIOCCOLATO E PERE codice 1074	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE AND PEARS CAKE code 1074	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA CIOCCOLATO E PERE Kode 1074
--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 08 VERSION	REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
--	---------------------------------	---

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**

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.