



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> TORTA MELE E MANDORLE <i>codice</i> 1096	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> APPLES AND ALMONDS CAKE <i>code</i> 1096	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA MELE E MANDORLE Código 1096	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA MELE E MANDORLE <i>Kode</i> 1096
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 09 VERSION REVISIÓN	REVISION 09 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**

TORTA MELE E MANDORLE - Impasto alle mandorle (31,3%) con mele su base di pasta frolla.
 APPLES AND ALMONDS CAKE - Almonds mixture (31.3%) with apples on a base of short pastry.
 TORTA MELE E MANDORLE - Masa de almendras (31,3%) con manzanas sobre una base de pastaflora.
 TORTA MELE E MANDORLE - Mandelnmischung (31,3%) mit Äpfeln auf einer Basis von Mürbeteig.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA MELE E MANDORLE codice 1096	PRODUCT SPECIFICATION Product name APPLES AND ALMONDS CAKE code 1096	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA MELE E MANDORLE Código 1096	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA MELE E MANDORLE Kode 1096
--	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 09 VERSION REVISIÓN	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 11.07.2019
---	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	Mele (25,7%) (Correttori di acidità E 330 e E 300 - Antiossidante E 224) - Zucchero - Farina di frumento - Acqua - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Burro - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Uova - Latte scremato reidratato - Mandorle in polvere (2,6%) - Mandorle di albicocca in polvere - Fecola - Tuorlo d'uovo - Amido modificato - Addensanti E 407 - E 440 e E 410 - Lattosio - Sciroppo di glucosio - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Correttori di acidità E 330 - E 508 - E 331 e E 332 - Aromi - Proteine del latte - Amido (di frumento) - Emulsionanti E 471 - Destrosio - Sale - Maltodestrine. Contiene latte, frumento, uova, frutta a guscio e anidride solforosa. Può contenere tracce di soia.
ENGLISH	Apples (25.7%) (Acidity regulators Citric acid and Ascorbic acid - Antioxidant Potassium metabisulphite) - Sugar - Wheat flour - Water - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors] - Butter - Glucose-fructose syrup - Eggs - Rehydrated skim milk - Almonds powder (2.6%) - Apricot stone powder - Potato starch - Egg yolk - Modified starch - Thickeners Carrageenan - Pectins and Locust bean gum - Lactose - Glucose syrup - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Acidity regulators Citric acid - Potassium chloride - Sodium citrates and Potassium citrates - Artificial flavors - Milk proteins - Starch (of wheat) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Dextrose - Salt - Maltodextrins. Contains milk, wheat, eggs, nuts and sulphur dioxide. May contain traces of soya.
ESPAÑOL	Manzanas (25,7%) (Correctores de la acidez E 330 y E 300 - Antioxidante E 224) - Azúcar - Harina de trigo - Agua - Margarina vegetal [Grasas vegetales (Palma - Coco) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Corrector de la acidez E 330 - Aromas] - Mantequilla - Jarabe de glucosa-fructosa - Huevos - Leche desnatada rehidratada - Amendras en polvo (2,6%) - Semillas de albaricoco en polvo - Fécula de patata - Yema de huevo - Almidón modificado - Espesantes E 407 - E 440 y E 410 - Lactosa - Jarabe de glucosa - Gasificantes E 450 y E 500 - Correctores de la acidez E 330 - E 508 - E 331 y E 332 - Aromas - Proteínas de leche - Almidón (de trigo) - Emulgentes E 471 - Dextrosa - Sal - Maltodextrinas. Contiene leche, trigo, huevos, frutos de cáscara y dióxido de azufre. Puede contener residuos de soja.
DEUTSCH	Äpfel (25,7%) (Säureregulatoren E 330 und E 300 - Antioxidationsmittel E 224) - Zucker - Weizenmehl - Wasser - Pflanzenmargarine [pflanzliches Fett (Palme - Kokos) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Wasser - Emulgatoren E 471 - Salz - Säureregulator E 330 - Aromen] - Butter - Glukose-Fruktose-Sirup - Eier - rehydatisierte Magermilch - Mandelpulver (2,6%) - Aprikosensamenpulver - Kartoffelstärke - Eigelb - modifizierte Stärke - Verdickungsmittel E 407 - E 440 und E 410 - Laktose - Glukosesirup - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Säureregulatoren E 330 - E 508 - E 331 und E 332 - Aromen - Milcheiweiß - Weizenstärke - Emulgatoren E 471 - Dextrose - Salz - Maltodextrine. Enthält Milch, Weizen, Eier, Schalenfrüchte und Schwefeldioxid. Kann Spuren von Soja enthalten.

10 13

Peso dichiarato / Declared weight/ Peso neto/Nettogewicht 1250 g e (NET WT. 2 LBS. 12.1 OZ.)
Codice EAN/EAN Code/ Código EAN / EAN-Kode 8007574010963



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> TORTA MELE E MANDORLE <i>codice</i> 1096	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> APPLES AND ALMONDS CAKE <i>code</i> 1096	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA MELE E MANDORLE <i>Código</i> 1096	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA MELE E MANDORLE <i>Kode</i> 1096
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 09 VERSION REVISIÓN	REVISION 09 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 totales/ 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 / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.25 based on / basado en/ 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> TORTA MELE E MANDORLE <i>codice</i> 1096	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> APPLES AND ALMONDS CAKE <i>code</i> 1096	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA MELE E MANDORLE <i>Código</i> 1096	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA MELE E MANDORLE <i>Kode</i> 1096
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 09 VERSION REVISIÓN	REVISION 09 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	1233 KJ 295 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	14,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	7,1 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	36,7 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	23,0 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	3,5 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,07 g

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

12 mesi/months/meses/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 10/2013; Expressed like mm/yyyy e.g. 10/2013; Expresado como mm/aaaa ej. 10/2013; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 10/2013)

Conservazione / Storage/ 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/ a temperatura ambiente/ 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 MELE E MANDORLE codice 1096	PRODUCT SPECIFICATION Product name APPLES AND ALMONDS CAKE code 1096	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA MELE E MANDORLE Código 1096	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA MELE E MANDORLE Kode 1096
--	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 09 VERSION REVISIÓN	REVISION 09 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 bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined white colored cardboard disc Placa blanca de cartón monopatinado imprimido Weiße Platte aus einseitig bedrucktem Karton	130 g	Ø 283
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard case type 23 kb/s/kb 363/B Embalaje 23 en cartón corrugado kb/s/kb 363/B Verpackung 23 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	180 g	Ext 300x315x63

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

Pallet/ Palé/ Palette : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	20	26
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	240	208



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> TORTA MELE E MANDORLE <i>codice</i> 1096	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> APPLES AND ALMONDS CAKE <i>code</i> 1096	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA MELE E MANDORLE <i>Código</i> 1096	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA MELE E MANDORLE <i>Kode</i> 1096
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 09 VERSION REVISIÓN	REVISION 09 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/ Glutenhaltiges 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 / Cacahuetes y productos a base de cacahuetes/ 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 (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto TORTA MELE E MANDORLE codice 1096</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name APPLES AND ALMONDS CAKE code 1096</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto TORTA MELE E MANDORLE Código 1096</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname TORTA MELE E MANDORLE Kode 1096</i>
---	---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 09 VERSION REVISIÓN	REVISION 09 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.