



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA MARENGO codice 1213	PRODUCT SPECIFICATION Product name MARENGO CAKE code 1213	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA MARENGO Kode 1213
---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 09 VERSION	REVISION 09 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 MARENGO Meringa farcita con crema al gusto vaniglia (60,8%)

MARENGO CAKE Meringue filled with vanilla flavoured cream (60.8%).

MARENGO-KUCHEN Baiserschichten gefüllte mit Vanillegeschmackcreme (60,8%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ ZUTATEN

ITALIANO	Zucchero - Albume d'uovo reidratato - Acqua - Latte scremato reidratato - Olio vegetale (Cocco) - Amido (di frumento) - Grasso vegetale (Palma) - Sciroppo di glucosio - Stabilizzante E 420 - Tuorlo d'uovo - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido modificato - Lattosio - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Aromi (contiene latte) - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Proteine del latte . Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Sugar - Rehydrated egg white - Water - Rehydrated skim milk - Vegetable oil (Coconut) - Starch (of wheat) - Vegetable fat (Palm) - Glucose syrup - Stabiliser Sorbitols - Egg yolk - Glucose-fructose syrup - Modified starch - Lactose - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Artificial flavors (contains milk) - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Milk proteins. May contain traces of nuts and soya. (for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.
DEUTSCH	Zucker - Rehydratisiertes Eiklar - Wasser - rehydratisierte Magermilch - pflanzliches Öl (Kokos) - Weizenstärke - pflanzliches Fett (Palm) - Glukosesirup - Stabilisator E 420 - Eigelb - Glukose-Fruktose-Sirup - modifizierte Stärke - Laktose - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (aus Sonnenblumen) - Aromen (Enthält Milch) - Verdickungsmittel E 401 - E 440 und E 415 - Milcheiweiß. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

03 17

Peso etichetta / Declared weight/ Nettogewicht

850 g e (NET WT. 1 LB. 14 OZ.)

Codice EAN/EAN Code/ EAN-Kode

8007574012134



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA MARENGO codice 1213	PRODUCT SPECIFICATION Product name MARENGO CAKE code 1213	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA MARENGO Kode 1213
---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 09 VERSION	REVISION 09 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)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values/ Energie	1280 KJ
	304 Kcal
Grassi / Fat/ Fett	10,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren	8,9 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	49,6 g
di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker	45,3 g
Proteine / Protein/ Ballaststoffe	2,0 g
Sale / Salt/ Salz	0,08 g



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA MARENGO codice 1213	PRODUCT SPECIFICATION Product name MARENGO CAKE code 1213	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA MARENGO Kode 1213
---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 09 VERSION	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
---	---------------------------------	---

TMC del prodotto / Best before/ Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 03/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2017; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 03/2017)

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 / 21°F) 7 Giorni / Days/ Tage
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

Estrarre dal freezer e consumare subito, riporre immediatamente in freezer le porzioni non utilizzate.
Take the cake out from the freezer and put immediately the remaining portions in the freezer again.
Nehmen Sie den Kuchen aus dem Gefrierschrank und legt sofort die restlichen Teile in dem Gefrierschrank wieder.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato/ Rectangular monopatinated cardboard plate/ Rechteckiges Tablett aus einseitig beschichtetem Karton	119 g	408 x 145
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo 16 in cartone ondulato kb/s/kb 424/ B Corrugated cardboard box type 16 kb/s/kb 424/B Verpackung 16 in Wellpappe kb/s/kb 424/ B	168 g	Ext 425x163x93

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/ PALETTENINFORMATION

Pallet/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Abmessungen	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	12	14
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	19	19
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	228	266



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA MARENGO codice 1213	PRODUCT SPECIFICATION Product name MARENGO CAKE code 1213	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA MARENGO Kode 1213
---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 09 VERSION	REVISION 09 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 <i>TORTA</i> <i>MARENGO</i> codice 1213	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>MARENGO</i> <i>CAKE</i> code 1213	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname <i>TORTA</i> <i>MARENGO</i> Kode 1213
---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 09 VERSION	REVISION 09 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.