



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 DELLA NONNA codice 1290</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name GRANDMOTHER CAKE code 1290</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto TORTA DELLA NONNA Código 1290</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname TORTA DELLA NONNA Kode 1290</i>
--	---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
--	--	---

**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 DELLA NONNA - Pasta frolla e crema pasticcera al gusto di limone (50%),ricoperta con pinoli (0,5%) e mandorle (2%).
GRANDMOTHER CAKE - Short pastry and lemon-flavoured patisserie cream (50%), covered with pine nuts (0.5%) and almonds (2%).
TORTA DELLA NONNA - Pastaflora y crema pastelera con sabor a limón (50%), recubierta con piñones (0,5%) y almendras (2%).
TORTA DELLA NONNA - Mürbeteig und Cremefüllung mit Zitronengeschmack (50%), bestäubt mit Pinienkernen (0,5%) und mit Mandeln (2%).



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA codice 1290	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRANDMOTHER CAKE code 1290	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA DELLA NONNA Código 1290	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA DELLA NONNA Kode 1290
--	--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
---	--	--

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	Farina di frumento - Zucchero - Latte scremato reidratato – Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330] - Acqua - Sciroppo di glucosio - Tuorlo d'uovo - Mandorle - Amido modificato - Uova - Destrosio – Pinoli - Lattosio - Amido (di frumento) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Proteine del latte - Grasso vegetale (Burro di cacao) - Aromi - Emulsionanti E 471 e E 475 - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Sale - Maltodestrine. Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.
ENGLISH	Wheat flour - Sugar - Rehydrated skim milk - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water – Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid] - Water - Glucose syrup - Egg yolk - Almonds - Modified starch - Eggs - Dextrose - Pine nuts - Lactose - Starch (of wheat) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Milk proteins - Vegetable fat (Cocoa butter) - Artificial flavourings - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Polyglycerol esters of fatty acids - Glucose-fructose syrup - Salt - Maltodextrins. May contain traces of soya and other nuts. (for USA) Contains wheat, milk, eggs, almonds, pine nuts and coconut. May contain traces of soy and other tree nuts.
ESPAÑOL	Harina de trigo - Azúcar - Leche desnatada rehidratada – Margarina vegetal [Grasas vegetales (Palma - Coco) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Corrector de acidez E 330] - Agua - Jarabe de glucosa - Yema de huevo - Almendras - Almidón modificado - Huevos - Dextrosa - Piñones - Lactosa - Almidón (de trigo) - Gasificantes E 450 y E 500 - Proteínas de leche - Grasa vegetal (Manteca de cacao) - Aromas - Emulgentes E 471 y E 475 - Jarabe de glucosa-fructosa - Sal - Maltodextrinas. Puede contener trazas de soja y otros frutos de cáscara.
DEUTSCH	Weizenmehl - Zucker - rehydratisierte Magermilch – Pflanzenmargarine [pflanzliches Fett (Palme - Kokos) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Wasser - Emulgatoren E 471 - Salz - Säureregulator E 330] - Wasser - Glukosesirup – Eigelb - Mandeln - modifizierte Stärke - Eier - Dextrose - Pinienkernen - Laktose - Weizenstärke - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Milcheiweiß - pflanzliches Fett (Kakaobutter) - Aromen - Emulgatoren E 471 und E 475 - Glukose-Fruktose-Sirup - Salz - Maltodextrine. Kann Spuren von Soja und anderen Schalenfrüchten enthalten.

06 19

Peso etichetta /Declared t weight/ Peso neto/ Nettogewicht
Codice EAN/EAN Code/ Código EAN/ EAN-Kode

1300 g e (NET WT. 2 LBS. 13.8 OZ.)
8007574012905



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA codice 1290	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRANDMOTHER CAKE code 1290	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA DELLA NONNA Código 1290	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA DELLA NONNA Kode 1290
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
--	--	---

**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 totals/ 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 IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en 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 / 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

SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA codice 1290	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRANDMOTHER CAKE code 1290	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA DELLA NONNA Código 1290	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA DELLA NONNA Kode 1290
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
--	--	---

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES/
ERNÄHRUNGSWERTE**

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1361 KJ 324 Kcal
Grassi / Fat / Grasas / Fett	11,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	5,1 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	49,3 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	27,8 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	4,8 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,09 g

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

12 mesi/months / meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 06/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.06/2019; Expresado como mm/aaa ej. 06/2019; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 06/2019)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de 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

SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA codice 1290	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRANDMOTHER CAKE code 1290	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA DELLA NONNA Código 1290	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA DELLA NONNA Kode 1290
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
--	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/weight / peso/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated white colored cardboard disc Placa blanca de cartón impreso monopatinado 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 de cartón corrugado kb/s/kb 363/B Verpackung 23 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	160 g	Ext 307x298x66

**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	28	28
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	336	224



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA codice 1290	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRANDMOTHER CAKE code 1290	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA DELLA NONNA Código 1290	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA DELLA NONNA Kode 1290
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
--	--	---

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/ Glutenthaltiges 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 / Cacahuets y productos a base de cacahuets/ 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 Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA codice 1290	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRANDMOTHER CAKE code 1290	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA DELLA NONNA Código 1290	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA DELLA NONNA Kode 1290
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
--	--	---

**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.