



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 DI MELE <i>codice 1294</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> APPLE CAKE <i>code 1294</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA DI MELE <i>Código 1294</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA DI MELE <i>Kode 1294</i>
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 23.07.2019
--	--	---

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 - Pasta frolla ripiena di mele./ APPLE CAKE - Short pastry filled of apples. / TORTA MELE - Pastaflorea rellena de manzanas./ TORTA MELE - Mürbeteig gefüllt mit Äpfeln.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA DI MELE codice 1294	PRODUCT SPECIFICATION Product name APPLE CAKE code 1294	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA DI MELE Código 1294	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA DI MELE Kode 1294
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 23.07.2019
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ZUTATEN

ITALIANO	Mele (47%) - Acqua - Farina di frumento - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) – Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Amido (di frumento) - Uova - Burro - Addensanti E 407 e E 440 - Sciroppo di glucosio - Destrosio - Correttori di acidità E 330 - E 331 - E 332 e E 516 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Emulsionanti E 471 e E 475 - Aroma - Gelificante E 410 - Stabilizzante E 508 - Sale - Maltodestrine. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Apples (47%) - Water - Wheat flour - Sugar - Glucose-fructose syrup - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt – Acidity regulator Citric acid - Artificial flavourings] - Starch (of wheat) - Eggs - Butter - Thickeners Carrageenan and Pectins - Glucose syrup - Dextrose - Acidity regulators Citric acid - Sodium citrates - Potassium citrates and Calcium sulphate - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Polyglycerol esters of fatty acids – Artificial flavouring - Gelling agent Locust bean gum - Stabiliser Potassium chloride - Salt - Maltodextrins. May contain traces of nuts and soya. (for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.
ESPAÑOL	Manzanas (47%) - Agua - Harina de trigo - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - Margarina vegetal [Grasas vegetales (Palma - Coco) – Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Corrector de acidez E 330 - Aromas] - Almidón (de trigo) - Huevos - Mantequilla - Espesantes E 407 y E 440 - Jarabe de glucosa - Dextrosa - Correctores de acidez E 330 - E 331 - E 332 y E 516 - Gasificantes E 450 y E 500 - Emulgentes E 471 y E 475 - Aroma - Gelificante E 410 - Estabilizador E 508 - Sal - Maltodextrinas. Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.
DEUTSCH	Äpfel (47%) - Wasser - Weizenmehl - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - Pflanzenmargarine [pflanzliches Fett (Palme - Kokos) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Wasser - Emulgatoren E 471 - Salz - Säureregulator E 330 - Aromen] - Weizenstärke - Eier - Butter - Verdickungsmittel E 407 und E 440 – Glukosesirup - Dextrose - Säureregulatoren E 330 - E 331 - E 332 und E 516 - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Emulgatoren E 471 und E 475 - Aroma - Geliermittel E 410 - Stabilisator E 508 - Salz - Maltodextrine. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

11 18

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

1300 g e (NET WT. 2 LB. 13.8 OZ.)
8007574012943



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 DI MELE <i>codice 1294</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> APPLE CAKE <i>code 1294</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA DI MELE <i>Código 1294</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA DI MELE <i>Kode 1294</i>
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 23.07.2019
--	--	---

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 IO Q 8.6.25 based on / 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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA DI MELE <i>codice 1294</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> APPLE CAKE <i>code 1294</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA DI MELE <i>Código 1294</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA DI MELE <i>Kode 1294</i>
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 23.07.2019
--	--	---

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

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	701 KJ 167 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	5,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	2,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	27,5 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	16,7 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	1,6 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,08 g

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

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

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA DI MELE codice 1294	PRODUCT SPECIFICATION Product name APPLE CAKE code 1294	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA DI MELE Código 1294	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA DI MELE Kode 1294
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 23.07.2019
--	--	---

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 monopatinated 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 box 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	27	27
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	324	216

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA DI MELE <i>codice 1294</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> APPLE CAKE <i>code 1294</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA DI MELE <i>Código 1294</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA DI MELE <i>Kode 1294</i>
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 23.07.2019
--	--	---

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/ 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 <i>Nome Prodotto</i> TORTA DI MELE <i>codice 1294</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> APPLE CAKE <i>code 1294</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA DI MELE <i>Código 1294</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA DI MELE <i>Kode 1294</i>
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 23.07.2019
--	--	---

**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.