



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 TOSCANELLA <i>codice 1313</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TOSCANELLA CAKE <i>code 1313</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA TOSCANELLA <i>Código 1313</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA TOSCANELLA <i>Kode 1313</i>
--	---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 11 VERSION REVISIÓN	REVISION 11 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 TOSCANELLA - Pasta sfoglia, bignè ripieni (28,3%), crema pasticcera (21%), crema con scorze d'arancia (23%) e decoro al cioccolato (7,5%). TOSCANELLA CAKE - Puff pastry, filled choux (28.3%), patisserie cream (21%), cream with orange peel (23%) and chocolate decoration (7.5%).
 TORTA TOSCANELLA Hojaldre, lionesas rellanas (28,3%), crema pastelera (21%), crema con cortezas de naranja (23%) y decoración de chocolate (7,5%).
 TORTA TOSCANELLA - Blätterteigboden, gefüllte Windbeuten (28,3%), Cremefüllung (21%), Füllung mit kandierten Orangenschalen (23%) und dekoriert mit Schokolade (7,5%).



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA TOSCANELLA codice 1313	PRODUCT SPECIFICATION Product name TOSCANELLA CAKE code 1313	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA TOSCANELLA Código 1313	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA TOSCANELLA Kode 1313
--	---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 11 VERSION REVISIÓN	REVISION 11 AUSSTELLUNGSDATUM 11.07.2019
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	Acqua - Latte scremato reidratato - Zucchero - Farina di frumento - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Aromi] - Tuorlo d'uovo - Uova - Cioccolato (3,5%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Grassi vegetali (Palma - Cocco - Palmisto) - Oli vegetali (Girasole - Cocco) - Scorze d'arancia candite (3%) (Scorze d'arancia - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Correttore di acidità E 330) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Burro - Amido modificato - Granella di nocciolate pralinate [Nocciolate - Zucchero - Aromi (contiene latte)] - Sciroppo di glucosio - Lattosio - Cacao magro in polvere - Stabilizzante E 420 - Destrosio - Sale - Proteine del latte - Amido (di frumento) - Emulsionanti E 471 - E 322 (fra cui soia) e E 472e - Aromi - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Agenti lievitanti E 500 - E 450 e E 503 - Estratto di malto d' orzo - Glutine di frumento - Mais. Contiene frumento, orzo, latte, uova, soia e frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Rehydrated skim milk - Sugar - Wheat flour - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Artificial flavors] - Egg yolk - Eggs - Chocolate (3.5%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavor] - Vegetable fats (Palm - Coconut - Palm-kernel) - Vegetable oils (Sunflower - Coconut) - Candied orange peels (3%) (Orange peel - Sugar - Glucose-fructose syrup - Acidity regulator Citric acid) - Glucose-fructose syrup - Butter - Modified starch - Chopped caramelized hazelnuts [Hazelnuts - Sugar - Artificial flavors (contain milk)] - Glucose syrup - Lactose - Low fat cocoa powder - Stabiliser Sorbitols - Dextrose - Salt - Milk proteins - Starch (of wheat) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (included soya) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Artificial flavors - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Raising agents Sodium carbonates - Diphosphates and Ammonium hydrogen carbonate - Barley malt extract - Wheat gluten - Maize. Contains wheat, barley, milk, eggs, soya and nuts.
ESPAÑOL	Agua - Leche desnatada rehidratada - Azúcar - Harina de trigo - Margarina vegetal [Grasa vegetal (Palma) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Aromas] - Yema de huevo - Huevos - Chocolate (3,5%) [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Grasas vegetales (Palma - Coco - Palmiste) - Aceites vegetales (Girasol - Coco) - Corteza de naranja confitada (3%) (Corteza de naranja - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - Corrector de la acidez E 330) - Jarabe de glucosa-fructosa - Mantequilla - Almidón modificado - Avellanas caramelizadas molidas [Avellanas - Azúcar - Aromas (contiene leche)] - Jarabe de glucosa - Lactosa - Cacao magro en polvo - Estabilizador E 420 - Dextrosa - Sal - Proteínas de leche - Almidón (de trigo) - Emulgentes E 471 - E 322 (soja incluida) y E 472e - Aromas - Espesantes E 401 - E 440 y E 415 - Gasificantes E 500 - E 450 y E 503 - Extracto de malta de cebada - Gluten de trigo - Maíz. Contiene trigo, cebada, leche, huevos, soja y frutos de cáscara.
DEUTSCH	Wasser - rehydratisierte Magermilch - Zucker - Weizenmehl - Pflanzenmargarine [Pflanzenfette (Palme) - Pflanzenöl (Sonnenblume) - Wasser - Emulgatoren E 471 - Salz - Aromen] - Eigelb - Eier - Schokolade (3,5%) [Zucker - Kakaomasse - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (aus Soja) - natürliches Aroma Vanille] - Pflanzenfett (Palme - Kokos - Palmkern) - Pflanzenöl (Sonnenblume - Kokos) - kandiertes Orangeat (3%) (Orangenschale - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - Säureregulator E 330) - Glukose-Fruktose-Sirup - Butter - modifizierte Stärke - karamellisierte Haselnußstückchen [Haselnüsse - Zucker - Aromen (Enthält Milch)] - Glukosesirup - Laktose - fettarmes Kakaopulver - Stabilisator E 420 - Dextrose - Salz - Milcheiweiß - Stärke (aus Weizen) - Emulgatoren E 471 - E 322 (Soja inbegriffen) und E 472e - Aromen - Verdickungsmittel E 401 - E 440 und E 415 - Backtriebmittel E 500 - E 450 und E 503 - Gerstenmalzextrakt - Weizengluten - Mais. Enthält Weizen, Gerste, Milch, Eier, Soja und Schalenfrüchte.

04 13

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

1050 g e (NET WT. 2 LBS. 5.0 OZ.)
8007574013131



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 TOSCANELLA <i>codice 1313</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TOSCANELLA CAKE <i>code 1313</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA TOSCANELLA <i>Código 1313</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA TOSCANELLA <i>Kode 1313</i>
--	---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 11 VERSION REVISIÓN	REVISION 11 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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM 003- 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 MAM 003- 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 MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno MAM 007 basado en UNI 10984 - I:2002/ Interne Methode MAM 007 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno/ Interne Methode MAM005 - 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 MAM004 - 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 TOSCANELLA <i>codice 1313</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TOSCANELLA CAKE <i>code 1313</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA TOSCANELLA <i>Código 1313</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA TOSCANELLA <i>Kode 1313</i>
--	---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 11 VERSION REVISIÓN	REVISION 11 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	1219 KJ 292 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	16,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	10,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	30,6 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	19,0 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	3,5 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,23g

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

12 mesi/months/meses/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 04/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 04/2013; Expresado como mm/aaaa ej. 04/2013; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 04/2013)

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 <i>Nome Prodotto</i> TORTA TOSCANELLA <i>codice 1313</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TOSCANELLA CAKE <i>code 1313</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA TOSCANELLA <i>Código 1313</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA TOSCANELLA <i>Kode 1313</i>
--	---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 11 VERSION REVISIÓN	REVISION 11 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 in cartoncino monopatinato color oro Gold coloured monopatinated cardboard disc Placa de cartón monopatinado dorado Teller aus goldfarbenem, einseitig beschichtetem Karton	136 g	150 x 410
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario - Sekundärverpackung	Imballo 16 in cartone ondulato kb/s/kb 424/ B Corrugated cardboard box type 16 kb/s/kb 424/B Embalaje 16 en cartón corrugado kb/s/kb 424/ B Verpackung 16 in Wellpappe kb/s/kb 424/ B	168 g	Ext 425x163x93

**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	14	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	19	19
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	266	228



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 TOSCANELLA <i>codice 1313</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TOSCANELLA CAKE <i>code 1313</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA TOSCANELLA <i>Código 1313</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA TOSCANELLA <i>Kode 1313</i>
--	---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 11 VERSION REVISIÓN	REVISION 11 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</i> TORTA TOSCANELLA <i>codice 1313</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TOSCANELLA CAKE <i>code 1313</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA TOSCANELLA <i>Código 1313</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA TOSCANELLA <i>Kode 1313</i>
---	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 11 VERSION REVISIÓN	REVISION 11 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.