



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA TIRAMISU'</b> <b>codice</b> <b>1475</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TIRAMISU' CAKE</b> <b>code</b> <b>1475</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TORTA TIRAMISU'</b> <b>Kode</b> <b>1475</b>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>11.07.2019</b>	<b>REVISIONE 12 VERSION</b>	<b>REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>11.07.2019</b>
--	---------------------------------	---

**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ VERKEHRSBEZEICHNUNG** Surgelata/ Quick  
frozen/ Tiefgefroren

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME**

TORTA TIRAMISU' - Creme allo zabaione (47,5%) e al caffè (15,7%), ricoperte di cacao.

TIRAMISU' CAKE - Zabaglione cream (47.5%) and coffee cream (15.7%), covered with cocoa.

TIRAMISU'-KUCHEN - Zabaionecreme (47,5%) und Kaffeecreme (15,7%), bestäubt mit Kakao.



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA TIRAMISU'</b> <b>codice</b> <b>1475</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TIRAMISU' CAKE</b> <b>code</b> <b>1475</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TORTA TIRAMISU'</b> <b>Kode</b> <b>1475</b>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>11.07.2019</b>	<b>REVISIONE 12 VERSION</b>	<b>REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>11.07.2019</b>
--	---------------------------------	---

ITALIANO	INGREDIENTI: Acqua - Zucchero - <b>Latte</b> scremato reidratato - Olio vegetale (Cocco) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di <b>frumento</b> - Caffè solubile reidratato (4,6%) - Vino bianco - <b>Uova</b> - Grasso vegetale (Palma) - <b>Albume d'uovo</b> reidratato - <b>Tuorlo d'uovo</b> (3%) - Sciroppo di glucosio - Alcool - Stabilizzante E 420 - Destrosio - Amido modificato - Vino Marsala (0,5%) - Cacao (0,4%) - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Amido (di <b>frumento</b> ) - Proteine del <b>latte</b> - Aromi - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Maltodestrine - <b>Lattosio</b> . <b>Contiene frumento, latte e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	INGREDIENTS: Water - Sugar - Rehydrated skim <b>milk</b> - Vegetable oil (Coconut) - Glucose-fructose syrup - <b>Wheat</b> flour - Rehydrated soluble coffee (4.6%) - White wine - <b>Eggs</b> - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated <b>egg white</b> - <b>Egg yolk</b> (3%) - Glucose syrup - Alcohol - Stabilizer Sorbitols - Dextrose - Modified starch - Marsala wine (0.5%) - Cocoa (0.4%) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid - esters of mono- and diglycerides of - fatty acids - Lecithins (of sunflower) - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Starch (of <b>wheat</b> ) - <b>Milk</b> proteins - Artificial flavors - Salt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Maltodextrins - <b>Lactose</b> . <b>Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other nuts and soya.</b>
DEUTSCH	ZUTATEN: Wasser - Zucker - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - Pflanzenöl (Kokos) - Glukose-Fruktose-Sirup - <b>Weizenmehl</b> - rehydratisierter löslicher Kaffee (4,6%) - Weißwein - <b>Eier</b> - Pflanzenfette (Kokos - Palm) - Rehydratisiertes <b>Eiklar</b> - <b>Eigelb</b> (3%) - Glukosesirup - Alkohol - Stabilisator E 420 - Dextrose - modifizierte Stärke - Marsalawein (0,5%) - Kakao (0,4%) - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (aus Sonnenblumen) - Verdickungsmittel E 401 - E 440 und E 415 - Stärke (aus <b>Weizen</b> ) - <b>Milcheiweiß</b> - Aromen - Salz - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Maltodextrine - <b>Laktose</b> . <b>Enthält Weizen, Milch und Eier. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</b>

03 13

**Peso etichetta / Declared weight/Nettogewicht**  
**Codice EAN/EAN Code/ EAN-Kode**

1000 g e (NET WT. 2 LB. 3.2 OZ.)  
8007574014756



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto <i>TORTA TIRAMISU'</i></b> <b>codice 1475</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name <i>TIRAMISU' CAKE</i></b> <b>code 1475</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname <i>TORTA TIRAMISU'</i></b> <b>Kode 1475</b>
--	---	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.07.2019</b>	<b>REVISIONE 12 VERSION</b>	<b>REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 11.07.2019</b>
---	---------------------------------	---

**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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode MAM 003- 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 MAM 003- Validated method / 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/ Interne Methode MAM 007 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode MAM005 - Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode MAM004 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE**

<b>Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values/ Energie	1167 KJ 279 Kcal
Grassi / Fat/ Fett	13,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren	11,2 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	30,4 g
di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker	23,9 g
Proteine / Protein/ Ballaststoffe	2,6 g
Sale / Salt/ Salz	0,1 g



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA TIRAMISU'</b> <b>codice</b> <b>1475</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TIRAMISU' CAKE</b> <b>code</b> <b>1475</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TORTA TIRAMISU'</b> <b>Kode</b> <b>1475</b>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>11.07.2019</b>	<b>REVISIONE 12 VERSION</b>	<b>REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>11.07.2019</b>
--	---------------------------------	---

**TMC del prodotto / Best before/ Mindesthaltbarkeitsdatum**

12 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2003; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 10/2003)

**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  
(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days/ Tage In frigorifero. In refrigerator. 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.  
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

**Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Servieranweisungen**

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ora / Hour/ Stunden a temperatura ambiente / at room temperature/ beim Raumtemperatur.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG**

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions / Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Vaschetta in polistirolo cristallo Styropor Kristall Schale	144 g	Ingombro/encumbrance/ Größe 365 x 220 x 60
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo 20 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 20 kb/s/kb 363/B Verpackung 20 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	165 g	Ext 372x233x83

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/ PALETTENINFORMATION**

Pallet/ Palette : Dimensioni / Dimensions/ Abmessungen	100 x120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	13	10
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	22	21
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	286	210



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA TIRAMISU'</b> <b>codice</b> <b>1475</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TIRAMISU' CAKE</b> <b>code</b> <b>1475</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TORTA TIRAMISU'</b> <b>Kode</b> <b>1475</b>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>11.07.2019</b>	<b>REVISIONE 12 VERSION</b>	<b>REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>11.07.2019</b>
--	---------------------------------	---

**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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg or 10 mg/l/ SO <sub>2</sub> 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto <i>TORTA TIRAMISU'</i></b> <b>codice <i>1475</i></b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name <i>TIRAMISU' CAKE</i></b> <b>code <i>1475</i></b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname <i>TORTA TIRAMISU'</i></b> <b>Kode <i>1475</i></b>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE <i>11.07.2019</i></b>	<b>REVISIONE 12 VERSION</b>	<b>REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM <i>11.07.2019</i></b>
--	---------------------------------	--

#### 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

<p>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.</p>
---