



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 BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P <i>codice</i> 1516	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> GRANMOTHER MACAO CAKE PRECUT 14 P <i>code</i> 1516	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P <i>Kode</i> 1516
---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISION 10 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 BIGUSTO TORTA DELLA NONNA / TORTA MACAO PRETAGLIATA in 14 porzioni –

Torta della Nonna 650 g:

Pasta frolla e crema pasticcera al gusto di limone (50%), ricoperta con pinoli (0,5%) e mandorle (2%).

Macao 600 g:

Morbido impasto al cioccolato (71%) su un biscotto al cacao (26%).

Torta della Nonna 650 g:

Short pastry and lemon-flavoured patisserie cream (50%), covered with pine nuts (0.5%) and almonds (2%).

Macao 600 g:

Soft chocolate mixture (71%) on a cocoa biscuit (26%).

Torta della Nonna 650 g:

Mürbeteig und Cremefüllung mit Zitronengeschmack (50%), bestäubt mit Pinienkernen (0,5%) und mit Mandeln (2%).

Macao 600 g:

Weiche Schokoladenmischung (71%) auf einem Kakaokeks (26%).



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P codice 1516	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRANMOTHER MACAO CAKE PRECUT 14 P code 1516	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P Kode 1516
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
---	---------------------------------------	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ ZUTATEN

ITALIANO	<p>Torta della Nonna 650 g 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 - Aromi] - 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.</p> <p>Torta Macao 600 g Cioccolato (14%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Zucchero – Albume d'uovo reidratato - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) – Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Burro - Farina di frumento - Tuorlo d'uovo - Latte scremato reidratato - Acqua - Zucchero di canna - Uova - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido modificato - Cacao (1,5%) - Cacao magro in polvere (1,4%) - Emulsionanti E 471 e E 475 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Lattosio - Sale - Amido (di frumento) - Proteine del latte - Maltodestrine. Può contenere tracce di frutta a guscio.</p>
ENGLISH	<p>Torta della Nonna 650 g: Wheat flour - Sugar - Rehydrated skim milk - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water – Emulsifiers E 471 - Salt - Acidity regulator E 330 - Flavourings] - Water - Glucose syrup - Egg yolk - Almonds - Modified starch - Eggs - Dextrose - Pine nuts - Lactose - Starch (of wheat) - Raising agents E 450 and E 500 - Milk proteins - Vegetable fat (Cocoa butter) - Flavourings - Emulsifiers E 471 and E 475 - Glucose-fructose syrup - Salt - Maltodextrins. May contain traces of soya and other tree nuts</p> <p>Macao 600 g: Chocolate (14%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers E 322 (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Sugar - Rehydrated egg white - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers E 471 - Salt - Acidity regulator E 330 - Flavourings] – Butter - Wheat flour - Egg yolk - Rehydrated skim milk - Water - Cane sugar - Eggs - Glucose-fructose syrup - Modified starch - Cocoa (1.5%) - Fat-reduced cocoa powder (1.4%) - Emulsifiers E 471 and E 475 - Raising agents E 450 and E 500 - Lactose - Salt - Starch (of wheat) - Milk proteins - Maltodextrins. May contain traces of nuts.</p>
DEUTSCH	<p>Torta della Nonna 650 g: Weizenmehl - Zucker - rehydratisierte Magermilch – Pflanzenmargarine [pflanzliches Fett (Palme - Kokos) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Wasser - Emulgatoren E 471 - Salz - Säureregulator E 330 - Aromen] - 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.</p> <p>Macao 600 g: Schokolade (14%) [Zucker - Kakaomasse - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (aus Soja) - natürliches Vanillearoma] - Zucker - Rehydratisiertes Eiklar - Pflanzenmargarine [pflanzliches Fett (Palme - Kokos) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Wasser - Emulgatoren E 471 - Salz - Säureregulator E 330 - Aromen] - Butter - Weizenmehl - Eigelb - rehydratisierte Magermilch - Wasser – Rohrzucker - Eier - Glukose-Fruktose-Sirup - modifizierte Stärke - Kakao (1,5%) – fettarmes Kakaopulver (1,4%) - Emulgatoren E 471 und E 475 - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Laktose - Salz - Weizenstärke - Milcheiweiß - Maltodextrine. Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.</p>

02 18

Peso etichetta / Declared weight/ Nettogewicht 1250 g e
Codice EAN/EAN Code/ EAN-Kode 8007574015166



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 BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P <i>codice</i> 1516	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> GRANMOTHER MACAO CAKE PRECUT 14 P <i>code</i> 1516	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P <i>Kode</i> 1516
---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISION 10 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)



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 BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P <i>codice</i> 1516	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> GRANMOTHER MACAO CAKE PRECUT 14 P <i>code</i> 1516	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P <i>Kode</i> 1516
---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
---	---------------------------------------	--

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte	<i>Nonna</i> 100 g	<i>Macao</i> 100 g
Valore energetico / Energy Values/ Energie	1361 KJ 324 Kcal	1497 KJ 359 Kcal
Grassi / Fat/ Fett	11,7 g	20,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren	5,1 g	10,5 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	49,3 g	37,5 g
di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker	27,8 g	29,2 g
Proteine / Protein/ Ballaststoffe	4,8 g	5,1 g
Sale / Salt/ Salz	0,09 g	0,09 g

TMC del prodotto / Best before/ Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 02/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2018; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 02/2018)

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 Ore / Hours/ Stunden a temperatura ambiente/ at room temperature/ 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 BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P <i>codice</i> 1516	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> GRANMOTHER MACAO CAKE PRECUT 14 P <i>code</i> 1516	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P <i>Kode</i> 1516
---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019
---	---------------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated white colored cardboard disc Weiße Platte aus einseitig bedrucktem Karton	130 g	Ø 283
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatinated cardboard strip/ Streifen aus einseitig beschichtetem Karton	18 g	50 x 900
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 23 kb/s/kb 363/B Verpackung 23 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	180 g	Ext 300x315x63

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/ PALETTENINFORMATION

Pallet/ Palette : Dimensioni / Dimensions/ Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	27	27
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	324	216



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 BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P <i>codice</i> 1516	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> GRANMOTHER MACAO CAKE PRECUT 14 P <i>code</i> 1516	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P <i>Kode</i> 1516
---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISION 10 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 <i>Nome Prodotto</i> TORTA BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P <i>codice</i> 1516	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> GRANMOTHER MACAO CAKE PRECUT 14 P <i>code</i> 1516	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA BIGUSTO NONNA MACAO PRECUT 14 P <i>Kode</i> 1516
---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.08.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISION 10 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.