



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA codice 1539	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA DELLA NONNA codice 1539
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.11.2020	REVISIONE 04 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Produttore /Manufacturer : S.I.P.A. spa
Indirizzo/address 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 Surgelato

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

TORTA NONNA DETTAGLIO Pasta frolla e crema pasticcera al gusto di limone (44%), ricoperta con pinoli (0,5%) e mandorle (2%).

INGREDIENTI

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 - Aromi] - Acqua - Sciroppo di glucosio - Tuorlo d'uovo - Destrosio - Mandorle - Amido modificato - Uova - Pinoli - Lattosio - Amido (di frumento) - Grasso vegetale (Burro di cacao) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Proteine del latte - Aromi - Emulsionanti E 471 e E 475 - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Sale - Maltodestrine. Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.
----------	--

02 18

Peso etichetta / Declared weight 500 g e 6 porzioni
Codice EAN/EAN Code 8007574015395

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA codice 1539	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA DELLA NONNA codice 1539
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.11.2020	REVISIONE 04 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1414 KJ 337 Kcal
Grassi / Fat	12,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	50,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	28,2 g
Proteine / Protein	4,9 g
Sale / Salt	0,09 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2018; Expressed like mm/yyyy ex 02/2018)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Nel congelatore **** o *** (-18°C) vedi data consigliata sulla confezione

** (-12°C) 1 mese

* (-6°C) 1 settimana

In frigorifero (+4°C) 3 giorni

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 2 ore/hours a temperatura ambiente/ at room temperature.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piattello monopatinato in cartone bianco Whitemonopatined cardboard disc	100	Ø 216
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 35 in cartone ondulato Kb/S/Kb/363/B Corrugated cardboard box type 35 Kb/S/Kb/363/B	81	Ext 225 x 230 x 65

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	20	15
Strati / pallet - Layer / Pallet	30	28
Casse / pallet – Case / Pallet	600	420



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA DELLA NONNA codice 1539	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA DELLA NONNA codice 1539
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.11.2020	REVISIONE 04 VERSION
--	---------------------------------------

ALLERGENI/ ALLERGENS

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

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof		
Uova e derivati / Eggs and products thereof	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof		X
Latte e derivati / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof		
Senape e derivati / Mustard and product thereof		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Reg. CE/ EC n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

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.
--