



fantasia nel dessert®
Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA ST HONORE' codice 1542	PRODUCT SPECIFICATION Product name ST. HONORE' CAKE code 1542
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.09.2016	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 /Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

TORTA ST. HONORE' DETTAGLIO Pan di Spagna con creme al gusto vaniglia (26%) e al cioccolato (7%) e bignè ripieni di crema pasticcera (7,7%).

INGREDIENTI

ITALIANO	Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Latte scremato reidratato - Farina di frumento - Uova - Oli vegetali (Cocco - Girasole) – Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Decorazione (Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Succo di albicocca - Gelificante E 440 - Acidificante E 330 - Conservante E 200 - Aromi) - Tuorlo d'uovo - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (fra cui soia) - Lattosio - Cioccolato (0,2%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Aromi (contiene latte) - Cacao magro in polvere - Fecola - Proteine del latte - Agenti lievitanti E 450 - E 500 e E 503 - Sale - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Alcool - Maltodestrine - Amido (di frumento) - Colorante E 160b. Può contenere tracce di frutta a guscio.
----------	--

08 13

Peso etichetta / Declared weight 600 g e
Codice EAN/EAN Code 8007574015425

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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA ST HONORE' codice 1542	PRODUCT SPECIFICATION Product name ST. HONORE' CAKE code 1542
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.09.2016	REVISIONE 04 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	990 KJ
	226 Kcal
Grassi / Fat	9,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	33,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	22,9 g
Proteine / Protein	3,0 g
Sale / Salt	0,05 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 08/2013; Expressed like mm/yyyy ex 08/2013)

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 39 in cartone ondulato Kb/S/Kb/363/B Corrugated cardboard box type 39 Kb/S/Kb/363/B	125	230 x 235 x 110

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	20	15
Strati / pallet - Layer / Pallet	18	17
Casse / pallet – Case / Pallet	360	255



fantasia nel dessert®
Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA ST HONORE' codice 1542	PRODUCT SPECIFICATION Product name ST. HONORE' CAKE code 1542
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.09.2016	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

Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004	dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo
Regolamento UE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers



fantasia nel dessert®
Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto *TORTA ST HONORE' codice 1542*

PRODUCT SPECIFICATION

Product name *ST. HONORE' CAKE code 1542*

DATA EMISSIONE

ISSUE DATE 29.09.2016

REVISIONE 04

VERSION

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale e internazionale.
SIPA garantisce la qualità del prodotto fornito secondo il relativo piano di controllo
SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato
SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato

SIPA confirm the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and International food legislation.
SIPA confirm product quality through a sample plan
SIPA confirm application of certified HACCP plan
SIPA confirm product traceability by a certified system

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato .
The Product does not contain raw materials obtained from GMO

NOTE/NOTES

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensione del testo.
Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto.
The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text.
No information in English is printed on the product box.