



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA MILLEFOGLIE cod. 1592	PRODUCT SPECIFICATION Product name MILLEFOGLIE CAKE cod. 1592
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.10.2016	REVISIONE 03 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 MILLEFOGLIE DETTAGLIO – Pasta sfoglia con crema pasticcera (56,5%)

INGREDIENTI

ITALIANO	Farina di frumento - Acqua - Latte scremato reidratato - Zucchero - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Olio vegetale(Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Aromi] - Burro - Tuorlo d'uovo - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido modificato - Grassi vegetali (Palma - Palmisto - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Uova - Destrosio - Sciroppo di glucosio - Lattosio - Sale - Amido (di frumento) - Proteine del latte - Aromi - Glutine di frumento . Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
----------	---

08 13

Peso etichetta / Declared weight 500 g e 6 porzioni
Codice EAN/EAN Code 8007574015920

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 MILLEFOGLIE cod. 1592	PRODUCT SPECIFICATION Product name MILLEFOGLIE CAKE cod. 1592
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.10.2016	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1375 KJ 329 Kcal
Grassi / Fat	19,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	35,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	18,0 g
Proteine / Protein	3,8 g
Sale / Salt	0,36 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

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

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piattello monopatinato in cartone ondulato 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	225 x 230 x 65

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA MILLEFOGLIE cod. 1592	PRODUCT SPECIFICATION Product name MILLEFOGLIE CAKE cod. 1592
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.10.2016	REVISIONE 03 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 MILLEFOGLIE cod. 1592	PRODUCT SPECIFICATION Product name MILLEFOGLIE CAKE cod. 1592
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.10.2016	REVISIONE 03 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 not contain raw material from GMO
--