



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 CAPRESE AL CIOCCOLATO</b> <b>codice 1682</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO</b> <b>code 1682</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO</b> <b>Kode 1682</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>01.07.2019</b>	<b>REVISIONE 10 VERSION</b>	<b>REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>01.07.2019</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 CAPRESE AL CIOCCOLATO - Morbido impasto al cioccolato (97%) con granella di mandorle.  
 CAPRESE CHOCOLATE CAKE - Soft chocolate mixture (97%) with chopped almonds.  
 CAPRESE SCHOKOLADENKUCHEN - Sanftige Schokoladenmischung (97%) mit Mandelstückchen.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ ZUTATEN**

ITALIANO	<b>Uova</b> - Zucchero - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) – Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Farina di <b>mandorle</b> - Cioccolato in polvere (7%) (Cacao - Zucchero) - Granella di <b>mandorle</b> (6,5%) - <b>Burro</b> - Farina di <b>frumento</b> - Destrosio - Acqua - Amido (di <b>frumento</b> ) - Agenti lievitanti E 450i e E 500ii - Grassi vegetali (Palmisto - Cocco) - Addensanti E 401 e E 440ii - Maltodestrine. <b>Contiene frumento, latte, uova e frutta a guscio. Può contenere tracce di soia.</b>
ENGLISH	<b>Eggs</b> - Sugar - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) – Vegetable oil (Sunflower) - Water - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors] - <b>Almond</b> flour - Chocolate powder (7%) (Cocoa - Sugar) - Chopped <b>almonds</b> (6.5%) - <b>Butter</b> - <b>Wheat</b> flour - Dextrose - Water - Starch (of <b>wheat</b> ) - Raising agents Disodium diphosphate and Sodium hydrogen carbonate - Vegetable fats (Palmkernel - Coconut) - Thickeners Sodium alginate and Amidated pectin - Maltodextrins. <b>Contains wheat, milk, eggs and nuts. May contain traces of soya.</b>
DEUTSCH	<b>Eier</b> - Zucker - Pflanzenmargarine - [Pflanzenfett (Palme) – Pflanzenöl (Sonnenblume) - Wasser - Säureregulator E 330 - Aromen] - <b>Mandelmehl</b> - Schokoladenpulver (7%) (Kakao - Zucker) - <b>Mandelstückchen</b> (6,5%) - <b>Butter</b> - <b>Weizenmehl</b> - Dextrose - Wasser - <b>Weizenstärke</b> - Backtriebmittel E 450i und E 500ii - Pflanzenfette (Palmkern - Kokos) - Verdickungsmittel E 401 und E 440ii - Maltodextrin. <b>Enthält Weizen, Milch, Eier und Schalenfrüchte. Kann Spuren von Soja enthalten.</b>

09 12

**Peso etichetta / Declared weight/ Nettogewicht** 950 g e (NET WT. 2 LBS. 1.5 OZ.)

**Codice EAN/EAN Code/ EAN-Kode** 8007574016828



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto <b>TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO</b> codice 1682</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name <b>TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO</b> code 1682</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname <b>TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO</b> Kode 1682</i>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019</b>	<b>REVISIONE 10 VERSION</b>	<b>REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019</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 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

<b>SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO codice 1682</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO code 1682</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO Kode 1682</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019</b>	<b>REVISIONE 10 VERSION</b>	<b>REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019</b>
---	---------------------------------	---

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / ERNÄHRUNGSWERTE**

<b>Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values/ Energie	1822 KJ 438 Kcal
Grassi / Fat/ Fett	30,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren	9,7 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	30,0 g
di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker	24,0 g
Proteine / Protein/ Ballaststoffe	8,4 g
Sale / Salt/ Salz	0,1 g

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

12 mesi/months/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 09/2012; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2012; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 09/2012)

**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) 6 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto <i>TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO</i> codice 1682</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name <i>TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO</i> code 1682</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname <i>TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO</i> Kode 1682</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019</b>	<b>REVISIONE 10 VERSION</b>	<b>REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019</b>
---	---------------------------------	---

**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
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard case type 23 kb/s/kb 363/B Verpackung 23 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	180 g	Ext 300x315x63



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 TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO codice 1682</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO code 1682</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO Kode 1682</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019</b>	<b>REVISIONE 10 VERSION</b>	<b>REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019</b>
---	---------------------------------	---

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION/ 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO codice 1682</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO code 1682</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO Kode 1682</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019</b>	<b>REVISIONE 10 VERSION</b>	<b>REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019</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> <i>Nome Prodotto <b>TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO</b> codice 1682</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name <b>TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO</b> code 1682</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname <b>TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO</b> Kode 1682</i>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019</b>	<b>REVISIONE 10 VERSION</b>	<b>REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019</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**

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.