



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>CHEESECAKE FRAGOLE</b> <b>codice</b> <b>1684</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRAWBERRY CHEESECAKE</b> <b>code</b> <b>1684</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>30.09.2016</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### 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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Surgelato

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

Crema di ricotta e formaggio (57%) su pasta biscottata, con fragoline e ribes.

#### INGREDIENTI

ITALIANO	<b>Ricotta</b> (15,5%) (Siero di <b>latte</b> vaccino - Correttori di acidità E 330 e E 270) - Zucchero - <b>Uova</b> - <b>Burro</b> - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Acqua - Fragoline e purea di fragole (5,7%) - <b>Mascarpone</b> (4,3%) ( <b>Panna</b> - <b>Latte</b> pastorizzato - Correttore di acidità E 270) - Zucchero di canna - Farina di <b>frumento</b> - Ribes (3,5%) - Sciroppo di glucosio - Fecola - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido modificato - <b>Latte</b> scremato reidratato - Emulsionanti E 471 - Correttori di acidità E 330 e E 300 - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - Maltodestrine - <b>Lattosio</b> - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Addensanti E 412 e E 415 - Sale - Amido (di <b>frumento</b> ) - Proteine del <b>latte</b> . <b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
----------	---

08 13

**Peso etichetta / Net weight** 650 g e 6 porzioni  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574016842

#### 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHEESECAKE FRAGOLE</b> <b>codice</b> <b>1684</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRAWBERRY CHEESECAKE</b> <b>code</b> <b>1684</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>30.09.2016</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1302 KJ 312 Kcal
Grassi / Fat	18,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	32,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	25,0 g
Proteine / Protein	3,7 g
Sale / Salt	0,09 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 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	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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHEESECAKE FRAGOLE</b> <b>codice</b> <b>1684</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRAWBERRY CHEESECAKE</b> <b>code</b> <b>1684</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>30.09.2016</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

## 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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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** **CHEESECAKE FRAGOLE**  
**codice** **1684**

**PRODUCT SPECIFICATION**

**Product name** **STRAWBERRY CHEESECAKE**  
**code** **1684**

**DATA EMISSIONE**

**ISSUE DATE** **30.09.2016**

**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