



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA SACHER Codice 1766	PRODUCT SPECIFICATION Product name SACHER CAKE Code 1766
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.07.2015	REVISIONE 08 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 Surgelata/ Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME TORTA SACHER - Pan di Spagna al cacao (63%) con farcitura all'albicocca (14%), ricoperto al cioccolato (10,6%) (cioccolato 47,5%).
 SACHER CAKE - Cocoa sponge base (63%) with apricot filling (14%), covered with chocolate (10.6%) (chocolate 47.5%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Zucchero - Uova - Burro - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Cioccolato in polvere (5%) (Cacao - Zucchero) - Cioccolato (4,2%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Mandorle di albicocca in polvere (contiene Anidride solforosa) - Farina di frumento - Pura di albicocche (3,3%) - Cacao magro in polvere (2,7%) - Grassi vegetali (Cocco - Palmisto) - Acqua - Alcool - Amido (di frumento) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Aromi - Emulsionanti E 471 e E 322 (di soia) - Gelificante E 440 - Cioccolato decorato (0,09%) [Pasta di cacao - Zucchero - Burro di cacao - Aroma naturale di vaniglia - Coloranti E 100 e E 171 (nel decoro)] - Maltodestrine - Correttore di acidità E 330. Contiene uova, soia, frumento, anidride solforosa e latte. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	Sugar - Eggs - Butter - Glucose-fructose syrup - Chocolate powder (5%) (Cocoa - Sugar) - Chocolate (4.2%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavor] - Apricot stone powder (contain Sulphur dioxide) - Wheat flour - Apricot purée (3.3%) - Low fat cocoa powder (2.7%) - Vegetable fats (Coconut - Palm-kernel) - Water - Alcohol - Starch (of wheat) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Artificial flavors - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of soya) - Gelling agent Pectins - Decorated chocolate (0.09%) [Cocoa mass - Sugar - Cocoa butter - Natural vanilla flavor - Colours Turmeric (Curcumin) and Titanium dioxide (in the decoration)] - Maltodextrins - Acidity regulator Citric acid. Contains eggs, soya, wheat, sulphur dioxide, milk and coconut. May contain traces of other nut

06 15

Peso etichetta / Declared weight 800 g e (NET WT. 1 LB. 12.2 OZ.)
Codice EAN/ EAN code 8007574017665



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>TORTA SACHER</i> Codice <i>1766</i>	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>SACHER CAKE</i> Code <i>1766</i>
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE <i>21.07.2015</i>	REVISIONE <i>08</i> VERSION
--	--

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	450.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 007
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 003
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 003
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 008 based on ISO 6888-2/3
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (DIN 10121:200-08; NORDVAL 04/2001 4101-42)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO -12/9-07/02)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1627 KJ
	390 Kcal
Grassi / Fat	21,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	40,2 g
di cui zuccheri / of which sugars	34,2 g
Proteine / Protein	5,8 g
Sale / Salt	0,08 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 06/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2015)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

To be consumed best before the date indicated on the case.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C/40°F)6 Giorni / Days In frigorifero. In refrigerator.

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.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>TORTA SACHER</i> Codice <i>1766</i>	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>SACHER CAKE</i> Code <i>1766</i>
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE <i>21.07.2015</i>	REVISIONE 08 VERSION
--	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimension s (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White monopatined cardboard disc	62	Ø = 215
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo 37 in cartone ondulato / Corrugated cardboard box type 37 Kb/S/Kb/363/B	107	Ext 230 x 235x 82

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	20	15
Strati / pallet - Layer / Pallet	21	21
Casse / pallet – Case / Pallet	420	315

ALLERGENI/ ALLERGENS

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

	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 (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts 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 or 10 mg/l	X	
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>TORTA SACHER</i> Codice <i>1766</i>	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>SACHER CAKE</i> Code <i>1766</i>
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE <i>21.07.2015</i>	REVISIONE 08 VERSION
--	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU 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 CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU 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 CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea. SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantee application of certified HACCP plan SIPA guarantee product traceability by a certified system

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.
--

NOTE/NOTES

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensioni 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.
