



fantasia nel dessert®

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

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>SCHEDA TECNICA<br/>PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA<br/>ALLE FRAGOLE<br/>PRECUT 24 P codice<br/>1937</b> | <b>PRODUCT<br/>SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>TORTA ALLE<br/>FRAGOLE PRECUT 24 P code<br/>1937</b> | <b>FICHA TÉCNICA DEL<br/>PRODUCTO TERMINADO</b><br><b>Nombre del producto</b><br><b>TORTA ALLE FRAGOLE PRECUT<br/>24 P<br/>Código 1937</b> |
|---|---|--|

|  |  |
|--|--|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b><br><b>FECHA DE EMISIÓN</b> 01.08.2017 | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b><br><b>REVISIÓN</b> |
|--|--|

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES  
RELATIVOS AL PRODUCTOR**

**Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta :** bindi fantasia nel dessert®

**Produttore / Manufacturer/ Productor :** S.I.P.A. spa

**Indirizzo / address/ dirección** 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/ DENOMINACIÓN DE VENTA** Surgelato /Quick frozen/Ultracongelado

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL**

Pan di Spagna farcito con crema al gusto vaniglia (35,5%) e decorato con fragole.

Sponge base filled with vanilla flavoured cream (35.5%) decorated with strawberries.

Bizcocho relleno con crema con sabor de vainilla (35,5%) y decorado con fresas.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES**

|          |   |
|----------|---|
| ITALIANO | Fragole (24%) - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - <b>Latte</b> scremato reidratato - Farina di <b>frumento</b> - Olio vegetale (Cocco) - <b>Uova</b> - Grasso vegetale (Palma) - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Stabilizzanti E 420 e E 508 – Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Gelatina alimentare - Addensanti E 407 - E 440 e E 415 - <b>Lattosio</b> - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Arominaturali - Proteine del <b>latte</b> - Correttore di acidità E 330 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Maltodestrine - Destrosio.<br><b>Contiene latte, frumento e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>   |
| ENGLISH  | Strawberries (24%) - Water - Glucose-fructose syrup - Sugar - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Wheat</b> flour - Vegetable oil (Coconut) - <b>Eggs</b> – Vegetable fat (Palm) - <b>Egg yolk</b> - Stabilisers Sorbitols and Potassium chloride – Glucose syrup - Modified starch - Edible gelatine - Thickeners Carrageenan - Pectins and Xanthan gum - <b>Lactose</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Monoand diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Natural flavors - <b>Milk</b> proteins - Acidity regulator Citric acid - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Maltodextrins - Dextrose.<br><b>Contains milk, wheat, eggs and coconut. May contain traces of other nuts and soya.</b> |
| ESPAÑOL  | Fresas (24%) - Agua - Jarabe de glucosa-fructosa - Azúcar - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Harina de <b>trigo</b> - Aceite vegetal (Coco) - <b>Huevos</b> - Grasa vegetal (Palma) - <b>Yema de huevo</b> - Estabilizadores E 420 y E 508 - Jarabe de glucosa - Almidón modificado - Gelatina comestible - Espesantes E 407 - E 440 y E 415 - <b>Lactosa</b> - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - Aromas naturales - Proteínas de <b>leche</b> - Corrector de la acidez E 330 - Gasificantes E 450 y E 500 - Sal - Maltodextrinas - Dextrosa.<br><b>Contiene leche, trigo y huevos. Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.</b>   |

06 14

**Peso etichetta / Declared weight/Peso neto**  
**Codice EAN/EAN Code/Código EAN**

3840 g e (NET WT. 8 LBS. 7.4 OZ.)  
8007574019379



fantasia nel dessert®

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

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>SCHEDA TECNICA<br/>PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA<br/>ALLE FRAGOLE<br/>PRECUT 24 P codice<br/>1937</b> | <b>PRODUCT<br/>SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>TORTA ALLE<br/>FRAGOLE PRECUT 24 P code<br/>1937</b> | <b>FICHA TÉCNICA DEL<br/>PRODUCTO TERMINADO</b><br><b>Nombre del producto</b><br><b>TORTA ALLE FRAGOLE PRECUT<br/>24 P<br/>Código 1937</b> |
|---|---|--|

|   |  |
|---|--|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b><br><b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>01.08.2017</b> | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b><br><b>REVISIÓN</b> |
|---|--|

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| Parametro / Parameter/ Parámetro                                    | Valore max<br>Max values<br>Valor máx | Metodo d'analisi e materiali<br>Material and method<br>Método de análisis y materiales   |
|---|---------------------------------------|--|
| Conta batt. totale/ Total viable count/<br>Conteo bacterias totales | 500.000 ufc/g                         | Metodo interno/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.24   |
| Coliformi totali / Total Coliforms /<br>Coliformes totales          | 1000 ufc/g                            | Metodo interno- Metodo validato / Internal method /<br>Método interno IO Q 8.6.21 - Validated method /<br>Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 -<br>12/04) |
| E. Coli   | 50 ufc/g                              | Metodo interno- Metodo validato / Internal method /<br>Método interno IO Q 8.6.21- Validated method /<br>Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 -<br>12/04)  |
| St. Aureus  | 100 ufc/g                             | Metodo interno basato su/ Internal method<br>IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002 / Método<br>interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002                |
| Salmonella spp  | Ass/25 g                              | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method /<br>Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method /<br>Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)             |
| L. Monocytogenes  | Ass/25 g                              | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method /<br>Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method /<br>Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)            |

### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

| Valori medi / Typical values / Valores medios                             | 100 g              |
|---|--------------------|
| Valore energetico / Energy Values / Valor energético                      | 814 KJ<br>194 Kcal |
| Grassi / Fat / Grasas   | 7,3 g              |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas | 6,0 g              |
| Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono                          | 28,8 g             |
| di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares                | 22,0 g             |
| Proteine / Protein / Proteínas  | 2,3 g              |
| Sale / Salt / Sal   | 0,04 g             |

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

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>SCHEDE TECNICA<br/>PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA<br/>ALLE FRAGOLE<br/>PRECUT 24 P codice<br/>1937</b> | <b>PRODUCT<br/>SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>TORTA ALLE<br/>FRAGOLE PRECUT 24 P code<br/>1937</b> | <b>FICHA TÉCNICA DEL<br/>PRODUCTO TERMINADO</b><br><b>Nombre del producto</b><br><b>TORTA ALLE FRAGOLE PRECUT<br/>24 P<br/>Código 1937</b> |
|---|---|--|

|   |  |
|---|--|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b><br><b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>01.08.2017</b> | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b><br><b>REVISIÓN</b> |
|---|--|

### TMC del prodotto / Best before/ Fecha de duración mínima del producto

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 06/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2014/ Expresado como mm/aaaa ej es.: 06/2014)

### Temperatura di conservazione / Storage temperature/ Temperatura de conservación

\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case. Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase.

\*\* (-12°C/10°F) 30 giorni / days / días

\* (-6°C/21°F) 7 giorni / days / días

(+4°C / 40°F) 3 giorni / days / días in frigorifero/ In refrigerator./ En frigorífico

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

Do not re-freeze after thawing.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico

### Modalità di utilizzo / Serving instructions / Modo de empleo

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

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

|   |  | Peso/weight /<br>peso (g) | Dimensioni -<br>ingombro/Dimensions -<br>encumbrance (mm) /<br>Dimensiones (mm) |
|---|--|---------------------------|---|
| Imballo primario-<br>Primary pack -<br>Embalaje primario        | Vassoio nero in cartone ondulato accoppiato a PET/ Black tray Corrugated cardboard PET Film/<br>Negro Vassoio embalajes de cartón ondulado con PET | 90 g                      | 2905x3756x75  |
| Imballo secondario<br>– Secondary pack -<br>Embalaje secundario | Imballo in cartone ondulato kb/s/kb/363/B<br>Corrugated cardboard box kb/s/kb/363/B<br>Embalaje 10 en cartón corrugado kb/s/kb/363/B               | 270 g                     | Ext 398x302x100   |

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

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>SCHEDA TECNICA<br/>         PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA<br/>         ALLE FRAGOLE<br/>         PRECUT 24 P codice<br/>         1937</b> | <b>PRODUCT<br/>         SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>TORTA ALLE<br/>         FRAGOLE PRECUT 24 P code<br/>         1937</b> | <b>FICHA TÉCNICA DEL<br/>         PRODUCTO TERMINADO</b><br><b>Nombre del producto</b><br><b>TORTA ALLE FRAGOLE PRECUT<br/>         24 P<br/>         Código 1937</b> |
|---|--|---|

|   |  |
|---|--|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b><br><b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>01.08.2017</b> | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b><br><b>REVISIÓN</b> |
|---|--|

### ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALÉRGENOS

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 / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso produttivo.

|  | Presente<br>Present | CC* |
|--|---------------------|-----|
| Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados      | X                   |     |
| Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos  |                     |     |
| Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo   | X                   |     |
| Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado   |                     |     |
| Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets   |                     |     |
| Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja  |                     | X   |
| Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)              | X                   |     |
| Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados   |                     | X   |
| Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados   |                     |     |
| Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados  |                     |     |
| Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo                          |                     |     |
| 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 / Residuo de SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l |                     |     |
| Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces                                     |                     |     |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos                                 |                     |     |

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/\*Posibilidad de contaminación cruzada



fantasia nel dessert®

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

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>SCHEDA TECNICA<br/>PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA<br/>ALLE FRAGOLE<br/>PRECUT 24 P codice<br/>1937</b> | <b>PRODUCT<br/>SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>TORTA ALLE<br/>FRAGOLE PRECUT 24 P code<br/>1937</b> | <b>FICHA TÉCNICA DEL<br/>PRODUCTO TERMINADO</b><br><b>Nombre del producto</b><br><b>TORTA ALLE FRAGOLE PRECUT<br/>24 P<br/>Código 1937</b> |
|---|---|--|

|   |  |
|---|--|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b><br><b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>01.08.2017</b> | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b><br><b>REVISIÓN</b> |
|---|--|

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/ INFORMACIÓN PALÉ**

|  |              |            |
|--|--------------|------------|
| Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones | 100 x 120 cm | 80x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja          | 1            | 1          |
| Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato      | 9            | 8          |
| Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé   | 12           | 10         |
| Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé        | 108          | 80         |

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| Regolamento CE/ EC<br>Regulation / Reglamento CE<br>n° 852/2004  | Igiene dei prodotti<br>alimentari   | Food hygiene  | Higiene de los<br>productos alimenticios   |
| Regolamento CE/ EC<br>Regulation / Reglamento CE<br>n° 178/2002  | Principi e requisiti generali<br>della Legislazione<br>alimentare   | General principles and<br>requirements of food<br>law.                                | Principios y requisitos<br>generales de la<br>Legislación alimentaria  |
| Regolamento CE/ EC<br>Regulation / Reglamento CE<br>n° 1935/2004 | Regolamento riguardante i<br>materiali e gli oggetti<br>destinati a venire a contatto<br>con i prodotti alimentari. | Regulation on materials<br>and articles intended to<br>come into contact with<br>food | Reglamento sobre los<br>materiales y objetos<br>destinados a entrar en<br>contacto con alimentos                     |
| Regolamento CE/ EC<br>Regulation / Reglamento CE<br>n° 1829/2003 | Gli alimenti e i mangimi<br>geneticamente modificati  | Genetically modified<br>food and feed   | Alimentos y piensos<br>modificados<br>genéticamente  |
| Regolamento CE/ EC<br>Regulation / Reglamento CE<br>n° 1830/2003 | Tracciabilità ed etichettatura<br>di ogm e tracciabilità di<br>alimenti e mangimi ottenuti<br>da ogm                | GMO traceability and<br>labelling and<br>traceability of foods<br>and feeds from gmo  | Trazabilidad y<br>etiquetado de OMG y<br>trazabilidad de los<br>alimentos y piensos<br>producidos a partir de<br>OMG |
| Regolamento UE/ EU<br>Regulation / Reglamento UE<br>n° 1169/2011 | Etichettatura prodotti -<br>informazioni fornite al<br>consumatore  | Products labelling –<br>Information provided to<br>consumers                          | Etiquetado de los<br>productos - información<br>facilitada al consumidor   |



fantasia nel dessert®

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

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>SCHEDA TECNICA<br/>PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA<br/>ALLE FRAGOLE<br/>PRECUT 24 P codice<br/>1937</b> | <b>PRODUCT<br/>SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>TORTA ALLE<br/>FRAGOLE PRECUT 24 P code<br/>1937</b> | <b>FICHA TÉCNICA DEL<br/>PRODUCTO TERMINADO</b><br><b>Nombre del producto</b><br><b>TORTA ALLE FRAGOLE PRECUT<br/>24 P<br/>Código 1937</b> |
|---|---|--|

|   |  |
|---|--|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b><br><b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>01.08.2017</b> | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b><br><b>REVISIÓN</b> |
|---|--|

### REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES

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

SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea.  
SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado  
SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado

### MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE

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.  
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.

### NOTE/NOTES / NOTAS

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.  
La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.  
Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.