



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 BIGUSTO RICOTTA</b> <b>CIOCCOLATO E AMARETTI/CHEESECAKE</b> <b>PRECUT 14 P codice 2288</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA BIGUSTO RICOTTA</b> <b>CIOCCOLATO E AMARETTI / CHEESECAKE</b> <b>PRECUT 14 P code 2288</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>08.02.2019</b>	<b>REVISIONE 00</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** Surgelata/ Quick frozen

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

TORTA BIGUSTO RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI/CHEESECAKE PRECUT 14 P

Ricotta cioccolato e amaretti 675 g:  
 Pasta frolla al burro (27,2%) con crema alla ricotta (64%), granella di amaretti (9,7%) e gocce di cioccolato (4,6%).

Cheesecake 600 g:  
 Crema con ricotta e formaggio (78%) su pasta biscottata.

Ricotta cioccolato e amaretti 675 g:  
 Butter short pastry (27.2%) with ricotta cream (64%), chopped macaroons (9.7%) and chocolate chips (4.6%).

Cheesecake 600 g:  
 Biscuit pastry covered with ricotta and cheese cream (78%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

<b>ITALIANO</b>	<p><b>RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI 675 g:</b>          Ricotta (27%) (Siero di <b>latte</b> - Correttori di acidità E 270 e E 330) - Zucchero - Farina di <b>frumento</b> - Granella di amaretti (Zucchero - Mandorle di albicocca - <b>Albume d'uovo</b> - Agenti lievitanti E 503 e E 500) - <b>Burro</b> (8,1%) – <b>Uova</b> - Cioccolato [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b>) - Aroma naturale di vaniglia] - Granella di <b>mandorle</b> - Acqua – Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Amido (di <b>frumento</b>) - Aroma naturale.  <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</b></p> <p><b>CHEESECAKE 600 g:</b>          Ricotta (21,2%) (Siero di <b>latte</b> - Correttori di acidità E 270 e E 330) - <b>Uova</b> - Zucchero - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - <b>Burro</b> - Mascarpone (6%) [<b>Panna - Latte</b> pastorizzato - Correttore di acidità <b>Acido lattico (latte)</b>] - Acqua - Sciroppo di glucosio - Zucchero di canna - Farina di <b>frumento</b> - Fecola - Emulsionanti E 471 e E 475 - Amido modificato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Aromi (<b>contiene latte</b>) - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Sale - Amido (di <b>frumento</b>) - Maltodestrine.  <b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b></p>
-----------------	--



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 BIGUSTO RICOTTA</b> <b>CIOCCOLATO E AMARETTI/CHEESECAKE</b> <b>PRECUT 14 P codice 2288</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA BIGUSTO RICOTTA</b> <b>CIOCCOLATO E AMARETTI / CHEESECAKE</b> <b>PRECUT 14 P code 2288</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>08.02.2019</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

ENGLISH	<p><b>RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI 675 g:</b> Ricotta cheese (27%) (Cow's <b>milk</b> whey - Acidity regulators E 270 and E 330) - Sugar - <b>Wheat</b> flour - Crushed macaroons (Sugar - Apricot stone – <b>Egg white</b> - Raising agents E 503 and E 500) - <b>Butter</b> (8.1%) - <b>Eggs</b> - Chocolate [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers E 322 (of <b>soya</b>) - Natural vanilla flavouring] - Chopped <b>almonds</b> - Water - Raising agents E 500 and E 450 – Starch (of <b>wheat</b>) - Natural flavouring. <b>May contain traces of other nuts.</b></p> <p><b>CHEESECAKE 600 g:</b> Ricotta cheese (21.2%) (Cow's <b>milk</b> whey - Acidity regulators E 270 and E 330) - <b>Eggs</b> - Sugar - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers E 471 - Salt - Acidity regulator E 330 - Flavourings] - <b>Butter</b> - Mascarpone cheese (6%) [<b>Cream</b> - Pasteurized <b>milk</b> - Acidity regulator <b>Lactic acid (milk)</b>] - Water - Glucose syrup - Cane sugar – <b>Wheat</b> flour - Potato starch - Emulsifiers E 471 and E 475 - Modified starch - Glucose-fructose syrup - Flavourings (<b>contains milk</b>) - Raising agents E 500 and E 450 - Salt - Starch (of <b>wheat</b>) - Maltodextrins. <b>May contain traces of nuts and soya.</b></p>
---------	---

02 19

**Peso etichetta / Declared weight** 1275 g e  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574022881

**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>TORTA BIGUSTO RICOTTA</b> <b>CIOCCOLATO E AMARETTI/CHEESECAKE</b> <b>PRECUT 14 P codice 2288</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA BIGUSTO RICOTTA</b> <b>CIOCCOLATO E AMARETTI / CHEESECAKE</b> <b>PRECUT 14 P code 2288</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 08.02.2019</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

## REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	<i>Ricotta Cioccolato e Amaretti</i> 100 g	<i>Cheesecake</i> 100 g
Valore energetico / Energy Values	1503 KJ 359 Kcal	1416 KJ 339 Kcal
Grassi / Fat	16,8 g	21,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,5 g	11,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	43,6 g	30,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	29,6 g	21,8 g
Proteine / Protein	7,4 g	4,8 g
Sale / Salt	0,09 g	0,1 g

### TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2019)

### 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) 3 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.

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensi ons (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated white colored cardboard disc	130 g	Ø 283
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatinated cardboard strip	18 g	50 x 900
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 23 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</b> <b>TORTA BIGUSTO RICOTTA</b> <b>CIOCCOLATO E AMARETTI/CHEESECAKE</b> <b>PRECUT 14 P codice 2288</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA BIGUSTO RICOTTA</b> <b>CIOCCOLATO E AMARETTI / CHEESECAKE</b> <b>PRECUT 14 P code 2288</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 08.02.2019</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	27	27
Casse / pallet – Case / Pallet	324	216

**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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA BIGUSTO RICOTTA</b> <b>CIOCCOLATO E AMARETTI/CHEESECAKE</b> <b>PRECUT 14 P codice 2288</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA BIGUSTO RICOTTA</b> <b>CIOCCOLATO E AMARETTI / CHEESECAKE</b> <b>PRECUT 14 P code 2288</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>08.02.2019</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### 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

#### 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 la 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.
---