



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET MONOPORZIONE Codice 2517	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET MONOPORZIONE Code 2517
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2013	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto per / Manufacturer for : 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

Pan di Spagna rosso (54,7%) farcito con crema al formaggio(43,1%) e decorato con granella di pan di Spagna rosso (2,2%).
 Red sponge cake (54.7%) filled with cream cheese (43.1%) and decorated with red sponge cake crumbs (2.2%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Zucchero - Pura di carote - Acqua - Formaggio fresco (10%) (Latte - Fermenti lattici - Sale - Caglio) - Mascarpone (10%) (Panna - Latte pastorizzato - Correttore di acidità E 270) - Olio vegetale (Girasole) - Farina di frumento - Uova - Grassi vegetali (Palmisto - Palma) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Stabilizzanti E 422 - E 463 e E 420 - Cacao magro in polvere - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Emulsionanti E 471 - E 322 (di soia) - E 472e e E 472b - Amido (di frumento) - Coloranti E 172 - E 160a e E 120 - Aromi - Proteine del latte - Sale. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	Sugar - Carrots purée - Water - Fresh cheese (10%) (Milk – Lactic acid bacteria - Salt - Rennet) - Mascarpone cheese (10%) (Cream - Pasteurized milk - Acidity regulator E 270) - Vegetable oil (Sunflower) - Wheat flour - Eggs - Vegetable fats (Palm-kernel - Palm) - Glucose-fructose syrup - Stabilizers E 422 - E 463 and E 420 - Low fat cocoa powder - Raising agents E 500 and E 450 - Emulsifiers E 471 - E 322 (of soya) - E 472e and E 472b - Starch (of wheat) - Colours E 172 - E 160a and E 120 - Flavours - Milk proteins - Salt. May contain traces of nuts

11 13

Peso etichetta / Declared weight 630 g (105 g e x 6)
Codice EAN/ EAN code 8007574025172



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET MONOPORZIONE Codice 2517	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET MONOPORZIONE Code 2517
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2013	REVISIONE 00 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	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1383 KJ 332 Kcal
Grassi / Fat	22,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	27,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	19,3 g
Proteine / Protein	3,6 g
Sale / Salt	0,22 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2014)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET MONOPORZIONE Codice 2517	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET MONOPORZIONE Code 2517
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2013	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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.
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) 2 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

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per 1,5 –2 ore. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +4° C, il prodotto può essere consumato entro due giorni.
Before serving defrost the product at room temperature for 1,5-2 hours. Once defrosted the product can be stored in the refrigerator for 2 days.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piatto in plastica bianco in PS / White plastic plate PS	31	330 x 190 x15
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box kb/s/kb 363/B	148	Ext 340 x 210 x 85

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	6	6
Casse. / strato- Case / Layer	12	14
Strati / pallet - Layer / Pallet	20	20
Casse / pallet – Case / Pallet	240	280



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET MONOPORZIONE Codice 2517	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET MONOPORZIONE Code 2517
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2013	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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		
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

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET MONOPORZIONE Codice 2517	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET MONOPORZIONE Code 2517
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2013	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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.
