



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>APPLE TARTLET</b> <b>codice</b> <b>2800</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APPLE TARTLET</b> <b>code</b> <b>2800</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>22.01.2018</b>	<b>REVISIONE 02</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** QUICK-FROZEN MONOPORTION

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME** Pasta frolla al burro con mele decorata con zucchero (0,3%) e cannella. Butter short pastry with apples decorated with sugar (0.3%) and cinnamon.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Mele (31,5%) (Mele - Antiossidanti E 300 e <b>Metabisolfito di potassio</b> - Correttore di acidità E 330) - Pasta frolla al burro (23,5%) [Farina di <b>frumento</b> - <b>Burro</b> (18%) - Zucchero - <b>Uova</b> - Malto d' <b>orzo</b> - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido (di <b>frumento</b> ) - Antiagglomerante E 170 - Aromi] - Zucchero - <b>Burro</b> anidro - <b>Uova</b> - <b>Mandorle</b> in polvere - Farina di <b>frumento</b> - Cannella (0,3%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Latte</b> scremato reidratato - Emulsionanti E 471 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Maltodestrine - <b>Lattosio</b> - Proteine del <b>latte</b> . <b>Contiene anidride solforosa. Può contenere tracce di soia, sedano, senape, semi di sesamo, lupini e altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Apples (31.5%) (Apples - Acidity regulators Citric acid and Ascorbic acid - Antioxidant <b>Potassium metabisulphite</b> ) - Butter short pastry (23,5%) [ <b>Wheat</b> flour - <b>Butter</b> (18%) - Sugar - <b>Eggs</b> - <b>Barley</b> malt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Starch (of <b>wheat</b> ) - Anti-caking agent Calcium carbonate - Artificial flavourings] - Sugar - Anhydrous <b>butter</b> - <b>Eggs</b> - <b>Almonds</b> powder - <b>Wheat</b> flour - Cinnamon (0.3%) - Glucose-fructose syrup - Rehydrated skim <b>milk</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Maltodextrins - <b>Lactose</b> - <b>Milk</b> proteins. <b>Contains sulphur dioxide. May contain traces of soya, celery, mustard, sesame seeds, lupin and other nuts.</b> <b>(for USA) Contains wheat, eggs and milk. May contain traces of soy and tree nuts.</b>

07 17

**Peso etichetta / Declared weight** 750 g (125 g e x 6) NET WT. 1 LB. 10.4 OZ. (4.4 OZ. x 6)  
**Codice EAN/ EAN code** 8007574028005



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>APPLE TARTLET</b> <b>codice</b> <b>2800</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APPLE TARTLET</b> <b>code</b> <b>2800</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>22.01.2018</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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	100 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	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1476 KJ 353Kcal
Grassi / Fat	19,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	38,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	20,5 g
Proteine / Protein	5,3 g
Sale / Salt	0,05 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2017)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature**

Nel congelatore/In freezer

\*\*\*\*/\*\*\* (-18°C/0°F) Vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box

\*\* (-12°C/10°F) 1 mese/month

\* (-6°C/21°F) 1 settimana/week

In frigorifero/In refrigerator

(+4°C/40°F) 3 giorni/days

**DEFROSTING INSTRUCTIONS**

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente (21°C/22°C - 70°F/72°F) per 1,5/2 ore oppure in frigorifero (+4°C/40°F) per 4 ore.

SE SERVITO CALDO

Nel microonde a prodotto congelato per 50 sec. (800W).



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>APPLE TARTLET</b> <b>codice</b> <b>2800</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APPLE TARTLET</b> <b>code</b> <b>2800</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>22.01.2018</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

Defrost the product at room temperature (21°C/22°C - 70°F/72°F) for 1.5/2 hours or in refrigerator (+4°C/40°F) for 4 hours.

IF SERVED WARM

In the microwave with frozen product for 50 sec. (800W).

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Blister in plastica / Plastic blister	54	Max ext 390 x 265 x 60
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 91 in cartone ondulato kb/s/kb 363 Corrugated cardboard box type 91 kb/s/kb 363	192	Ext 405 x 290 x 75

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	6	6
Casse. / strato- Case / Layer	10	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	20	20
Casse / pallet – Case / Pallet	200	160

### 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		X
Senape e derivati / Mustard and product thereof		X
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		X
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	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>APPLE TARTLET</b> <b>codice</b> <b>2800</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APPLE TARTLET</b> <b>code</b> <b>2800</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>22.01.2018</b>	<b>REVISIONE 02</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 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.
---