



fantasia nel dessert®

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

| | | |
|---|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto TORTA RUSTICA codice 2932</i> | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name RUSTICA CAKE code 2932</i> | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname TORTA RUSTICA Kode 2932</i> |
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019 | REVISIONE 05 VERSION | REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019 |

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ INFORMATIONEN
ÜBER DEN PRODUZENTEN**

Marchio di Vendita / Brand name/ Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®

Produttore / Manufacturer/ Hersteller: S.I.P.A. spa

Indirizzo/address/ Adresse 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG Surgelata/ Quick
frozen/ Tiefgefroren

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME

RUSTICA - Pan di Spagna inzuppato al caffè (24%) e crema allo zabaione (45,4%)

RUSTICA - Sponge base soaked with coffee (24%) and zabaglione cream (45,4%).

RUSTICA - Biskuitboden mit Kaffee getränkt (24%) und Zabaionecreme (45,4%).



fantasia nel dessert®

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

| | | |
|---|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA RUSTICA codice 2932 | PRODUCT SPECIFICATION Product name RUSTICA CAKE code 2932 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA RUSTICA Kode 2932 |
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019 | REVISIONE 05 VERSION | REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019 |

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES / ZUTATEN

| | |
|----------|---|
| ITALIANO | <p>INGREDIENTI: Acqua - Zucchero - Farina di frumento - Uova - Latte scremato reidratato - Olio vegetale (Cocco) - Sciroppo di glucosio-fruttosio – Caffè solubile reidratato (3,6%) - Vino bianco - Grasso vegetale (Palma) - Tuorlo d'uovo (2,6%) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Amido modificato – Destrosio - Vino Marsala (0,4%) - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) – Cacao - Aromi - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Proteine del latte - Amido (di frumento) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Alcool - Maltodestrine - Lattosio. Contiene latte, frumento e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</p> |
| ENGLISH | <p>INGREDIENTS: Water - Sugar - Wheat flour - Eggs - Rehydrated skim milk – Vegetable oil (Coconut) - Glucose-fructose syrup - Rehydrated soluble coffee (3.6%) – White wine - Vegetable fat (Palm) - Egg yolk (2.6%) - Stabilizer Sorbitols – Glucose syrup - Modified starch - Dextrose - Marsala wine (0.4%) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Cocoa – Artificial flavors - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Milk proteins - Starch (of wheat) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Alcohol - Maltodextrins - Lactose. Contains milk, wheat, eggs and coconut. May contain traces of other nuts and soya.</p> |
| DEUTSCH | <p>Wasser - Zucker - Weizenmehl - Eier - rehydratisierte Magermilch - pflanzliches Öl (Kokos) - Glukose-Fruktose-Sirup - rehydratisierter löslicher Kaffee (3,6%) - Weißwein - pflanzliches Fett (Palm) - Eigelb (2,6%) – Stabilisator E 420 - Glukosesirup - modifizierte Stärke - Dextrose - Marsalawein (0,4%) - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (aus Sonnenblumen) - Kakao - Aromen - Verdickungsmittel E 401 - E 440 und E 415 - Milcheiweiß - Stärke (aus Weizen) - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Salz - Alkohol - Maltodextrine - Laktose. Enthält Milch, Weizen, und Eier. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p> |

10 13

Peso etichetta / Declared weight/ Nettogewicht
Codice EAN/EAN Code/ EAN-Kode

900 g e (NET WT. 1 LB. 15.7 OZ.)
8007574029323



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 RUSTICA</i> codice <i>2932</i> | PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>RUSTICA CAKE</i> code <i>2932</i> | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname <i>TORTA RUSTICA</i> Kode <i>2932</i> |
|---|--|--|

| | | |
|--|---------------------------------|--|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE <i>01.07.2019</i> | REVISIONE 05 VERSION | REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM <i>01.07.2019</i> |
|--|---------------------------------|--|

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS /
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

| Parametro / Parameter/ Parameter | Valore max Max values Höchstwert | Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien |
|--|--|---|
| Conta batt. totale/ Total viable count/ Bakt.-Zähler Gesamt | 500.000 ufc/g | Metodo interno/ Internal method/ Interne Methode MAM 006 |
| Coliformi totali / Total Coliforms/ Coliforme insgesamt | 1000 ufc/g | Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Interne Methode MAM 003- Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04) |
| E. Coli | 50 ufc/g | Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode MAM 003- Validated method / nachgewiesene Methode (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/ Interne Methode MAM 007 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002 |
| Salmonella spp | Ass/25 g | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode MAM005 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05) |
| L. Monocytogenes | Ass/25 g | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode MAM004 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04) |

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE

| Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte | 100 g |
|--|---------------------|
| Valore energetico / Energy Values/ Energie | 1075 KJ 257 Kcal |
| Grassi / Fat/ Fett | 12,1 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren | 9,7 g |
| Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate | 32,2 g |
| di cui zuccheri / of which sugars/ / davon: Zucker | 23,0 g |
| Proteine / Protein/ Ballaststoffe | 2,9 g |
| Sale / Salt/ Salz | 0,06 g |



fantasia nel dessert®

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

| | | |
|---|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA RUSTICA codice 2932 | PRODUCT SPECIFICATION Product name RUSTICA CAKE code 2932 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA RUSTICA Kode 2932 |
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019 | REVISIONE 05 VERSION | REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019 |

TMC del prodotto / Best before/ Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 10/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2013; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 10/2013)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Lagertemperatur

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.
To be consumed best before the date indicated on the case.
Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.
** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days/ Tage
(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/ Tage
(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days/ Tage In frigorifero. In refrigerator. Im Kühlschrank.
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.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Servieranweisungen

(21°C /22°C) 4-5 ore/ hours/ Stunden. A temperatura ambiente/At room temperature/ beim Raumtemperatur.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG

| | | Peso/weight/ Nettogewicht (g) | Dimensioni - ingombro/Dimensions - encumbrance/ Abmessungen – Größe (mm) |
|--|---|----------------------------------|--|
| Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung | Vassoio rettangolare in cartone monopatinato/ Rectangular monopatined cardboard plate/ Rechteckiges Tablett aus einseitig beschichtetem Karton | 108 g | 365 x 105 |
| Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung | Imballo 17 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 17 kb/s/kb 363/B Verpackung 17 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B | 160 g | Ext 170 x 425 x 80 |

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/ PALETTENINFORMATION

| | | |
|--|--------------|------------|
| Pallet/ Palette: Dimensioni / Dimensions/ Abmessungen | 100 x 120 cm | 80x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton | 1 | 1 |
| Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht | 12 | 12 |
| Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette | 22 | 22 |
| Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette | 264 | 264 |



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 RUSTICA</i> codice <i>2932</i> | PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>RUSTICA CAKE</i> code <i>2932</i> | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname <i>TORTA RUSTICA</i> Kode <i>2932</i> |
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE <i>01.07.2019</i> | REVISIONE <i>05</i> VERSION | REVISION <i>05</i> AUSSTELLUNGSDATUM <i>01.07.2019</i> |

ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALLERGENE

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/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

| | Presente Present Anwesend | CC* |
|--|---------------------------------|-----|
| Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse | X | |
| Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Uova e derivati / Eggs and products thereof/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | X | |
| Pesce e derivati / Fish and products thereof/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Soia e derivati / Soybeans and products thereof/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X |
| Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | X | |
| Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X |
| Sedano e derivati /Celery and products thereof/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Senape e derivati / Mustard and product thereof/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l/ SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/ *mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

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

| | | |
|---|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto TORTA RUSTICA codice 2932</i> | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name RUSTICA CAKE code 2932</i> | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname TORTA RUSTICA Kode 2932</i> |
|---|--|--|

| | | |
|--|---------------------------------|--|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019 | REVISIONE 05 VERSION | REVISION 05 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019 |
|--|---------------------------------|--|

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ RECHTSVORSCHRIFTEN

| | | |
|--|--|--|
| Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004 | Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002 | Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004 |
| Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003 | Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003 | Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011 |

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS/ GENETISCH
VERÄNDERTE ROHSTOFFE**

| |
|---|
| <p>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. Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.</p> |
|---|