



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>DELIZIE AL LIMONE</b> <b>codice</b> <b>0091</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>LEMON DELIZIE CAKE</b> <b>code</b> <b>0091</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>29.01.2020</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** Surgelata/ Quick frozen

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

**DELIZIE AL LIMONE/LEMON DELIZIE CAKE** - Cupole di pan di Spagna farcite con crema al limone (22,8%) e ricoperte con crema al gusto di limone (36,2%) e decorazione al limone (1,4%).  
 Sponge domes filled with lemon cream (22.8%) and covered with lemon flavoured cream (36.2%) and lemon decoration (1.4%).

**INGREDIENTI/INGREDIENT**

ITALIANO	Acqua - Zucchero - <b>Uova</b> - Farina di <b>frumento</b> - <b>Latte</b> scremato reidratato - Grassi vegetali (Palmisto - Palma) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Amido modificato - Sciroppo di glucosio - Succo di limone (0.9%) - Olio vegetale (Girasole) - Stabilizzanti E 420 e E 463 - <b>Lattosio</b> - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) e E 472e - Proteine del <b>latte</b> - Vino bianco - Aromi - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido (di <b>frumento</b> ) - Maltodestrine - Sale. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	Water - Sugar - <b>Eggs</b> - <b>Wheat</b> flour - Rehydrated skim <b>milk</b> - Vegetable fats (Palm-kernel - Palm) - Glucose-fructose syrup - <b>Egg yolk</b> - Modified starch - Glucose syrup - Lemon juice - Vegetable oil (Sunflower) – Stabilisers Sorbitols and Hydroxypropyl cellulose - <b>Lactose</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - <b>Milk</b> proteins - White wine - Artificial flavourings - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Starch (of <b>wheat</b> ) - Maltodextrins – Salt. <b>May contain traces of nuts and soya.</b>

01 20

**Peso dichiarato / Declared weight** 1375 g e  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574000919



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>DELIZIE AL LIMONE</b> <b>codice</b> <b>0091</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>LEMON DELIZIE CAKE</b> <b>code</b> <b>0091</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>29.01.2020</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	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)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1027 KJ 245 Kcal
Grassi / Fat	11,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	32,2 g
di cui zuccheri / of which sugars	22,2 g
Proteine / Protein	3,5 g
Sale / Salt	0,10 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 01/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 01/2020)



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>DELIZIE AL LIMONE</b> <b>codice</b> <b>0091</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>LEMON DELIZIE CAKE</b> <b>code</b> <b>0091</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>29.01.2020</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vaschetta in PS/ Plastic tray in PS	133 g	Ingombro Encumbrance 372 x 229 x 42
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type kb/s/kb 363/B	172 g	Ext 382x249x88

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1
Casse. / strato- Case / Layer	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	19
Casse / pallet – Case / Pallet	171



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>DELIZIE AL LIMONE</b> <b>codice</b> <b>0091</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>LEMON DELIZIE CAKE</b> <b>code</b> <b>0091</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>29.01.2020</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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		
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 / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

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

**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.
--