



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CARROT CAKE</b> <b>PRECUT 16 P codice 0351</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CARROT CAKE PRECUT 16 P</b> <b>code 0351</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CARROT CAKE PRECUT</b> <b>Código 0351</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 20.10.2021</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 20.10.2021</b>
---	---------------------------------------	--

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES RELATIVOS AL PRODUCTOR****Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta:** bindi fantasia nel dessert®**Produttore / Manufacturer / Productor:** S.I.P.A. spa**Indirizzo/address/ dirección** 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/ DENOMINACIÓN DE VENTA** Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL**

Pan di Spagna alle carote (37,3%) farcito con crema al formaggio (42,5%) e decorato con granella di noci (3,1%).

Carrot sponge base (37.3%) filled with cream cheese (42.5%) and decorated with chopped walnuts (3.1%).

Bizcocho con zanahorias (37,3%) relleno con crema de queso (42,5%) y decoración de trocitos de nueces (3,1%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES**

ITALIANO	Zucchero - Formaggio fresco (15%) ( <b>Latte</b> - Fermenti lattici - Sale - Caglio) - Acqua - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Purea di carote (7,3%) [Carote (90%) - Acqua - Sale - Antiossidante E 300] - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - <b>Latte</b> scremato reidratato - Granella di <b>noci</b> (3,1%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di <b>mandorle</b> - <b>Burro</b> - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Emulsionanti E 471 - E 475 - E 472e - E 322 (di girasole) - Aromi - Agenti lievitanti E 450 - E 500 - Proteine del <b>latte</b> - Maltodestrine - Sale - Cannella - Addensante E 415. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	Sugar - Fresh cheese (15%) ( <b>Milk</b> - Lactic acid bacteria - Salt - Rennet) - Water - <b>Wheat flour</b> - <b>Eggs</b> - Carrots purée (7.3%) [Carrots (90%) - Water - Salt - Antioxidant E 300] - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated skim <b>milk</b> - Crushed <b>walnuts</b> (3,1%) - Glucose-fructose syrup - <b>Almond flour</b> - <b>Butter</b> - <b>Egg yolk</b> - Stabiliser E 420 - Glucose syrup - Emulsifiers E 471 - E 475 - E 472e - E 322 (of sunflower) - Flavourings - Raising agents E 450 - E 500 - <b>Milk</b> proteins - Maltodextrins - Salt - Cinnamon - Thickener E 415. <b>May contain traces of other nuts and soya.</b>
ESPAÑOL	Açúcar - Queijo fresco (15%) ( <b>Leite</b> - Fermentos lácteos - Sal - Coalho) - Água - Farinha de <b>trigo</b> - <b>Ovos</b> - Puré de cenouras (7,3%) [Cenouras (90%) - Água - Sal - Antioxidante E 300] - Gorduras vegetais (Coco - Palma) - <b>Leite</b> desnatado reidratado - Pedacinhos de <b>nozes</b> (3,1%) - Xarope de glicose-frutose - Farinha de <b>amêndoas</b> - <b>Manteiga</b> - <b>Gema de ovo</b> - Estabilizador E 420 - Xarope de glicose - Emulsionantes E 471 - E 475 - E 472e - E 322 (de girassol) - Aromas - Levedantes E 450 - E 500 - Proteínas do <b>leite</b> - Maltodextrina - Sal - Canela - Espessante E 415. <b>Pode conter resíduos de outros frutos de casca rija e soja.</b>

06 18

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto**  
**Codice EAN/EAN Code/ Código EAN**1650 g e  
8007574003514



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CARROT CAKE</b> <b>PRECUT 16 P codice 0351</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CARROT CAKE PRECUT 16 P</b> <b>code 0351</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CARROT CAKE PRECUT</b> <b>Código 0351</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 20.10.2021</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 20.10.2021</b>
---	---------------------------------------	--

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.25 based on / basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method/ Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method/ Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES**

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1263 KJ 303 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	18,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	11,4 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	29,0 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	20,5 g
Proteine / Protein / Proteínas	5,0 g
Sale / Salt / Sal	0,22 g

**TMC del prodotto / Best before / Fecha de duración mínima del producto**

15 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 06/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2018 Expresado como mm/aaa ej 06/2018)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CARROT CAKE</b> <b>PRECUT 16 P codice 0351</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CARROT CAKE PRECUT 16 P</b> <b>code 0351</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CARROT CAKE PRECUT</b> <b>Código 0351</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 20.10.2021</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 20.10.2021</b>
---	---------------------------------------	--

**Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación**

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case. / Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase

\*\* (-12°C) 1 mese/month/ mes

\* (-6°C) 1 settimana/week/ semana

In frigorifero./In refrigerator/ En frigorífico (+4°C) 3 giorni/days/ días.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico

**Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo**

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore /Hours/Horas a temperatura ambiente / at room temperature/ a temperatura ambiente.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatined cardboard strip	28	82 x 900
	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatined cardboard disc	100 g	Ø = 264 mm
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	180 g	Ext 305 x 305 x 89

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS / INFORMACIÓN PALÉ**

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 mm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	10	15
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	120	120



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CARROT CAKE</b> <b>PRECUT 16 P codice 0351</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CARROT CAKE PRECUT 16 P</b> <b>code 0351</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CARROT CAKE PRECUT</b> <b>Código</b> <b>0351</b>
--	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>20.10.2021</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>20.10.2021</b>
--	---------------------------------------	---

### ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	X	
Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados	X	
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / \*Posibilidad de contaminación cruzada



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CARROT CAKE PRECUT 16 P codice 0351</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CARROT CAKE PRECUT 16 P code 0351</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CARROT CAKE PRECUT Código 0351</b>
--	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 20.10.2021</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 20.10.2021</b>
---	---------------------------------------	--

#### 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 / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE

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.  
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.