

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>codice 0451</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>code 0451</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>Kode 0451</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 15.05.2021</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>15.05.2021</b>

**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ VERKEHRSBEZEICHNUNG** Surgelato/ Quick-frozen/ Tiefgefroren

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME**

Pasta frolla e crema pasticcera al gusto di limone (61,8%), decorata con pinoli (0,7%) e mandorle (2,9%).  
 Short pastry and lemon-flavoured patisserie cream (61.8%), decorated with pine nuts (0.7%) and almonds (2.9%).

Mürbeteig und Cremefüllung mit Zitronengeschmack (61,8%), dekoriert mit Pinienkernen (0,7%) und Mandeln (2,9%)

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ ZUTATEN**

ITALIANO	<b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero - Farina di <b>frumento</b> – Sciroppo di glucosio - Acqua - Grassi vegetali (Palma - Burro di cacao) - <b>Tuorlo d'uovo</b> - <b>Mandorle</b> - Amido modificato - Destrosio - Pinoli - <b>Lattosio</b> - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Siero di <b>latte</b> in polvere - Amido (di <b>frumento</b> ) - Proteine del <b>latte</b> - Aromi - Sale - Colorante E 160a. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Rehydrated skim <b>milk</b> - Sugar - <b>Wheat</b> flour - Water - Glucose syrup - Vegetable fats (Palm - Cocoa butter) - <b>Egg yolk</b> - <b>Almonds</b> - Modified starch - Dextrose - Pine nuts - <b>Lactose</b> - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Whey <b>milk</b> powder - Starch (of <b>wheat</b> ) - <b>Milk</b> proteins - Artificial flavourings - Salt - Colour Beta-carotene (Carotenes). <b>May contain traces of other nuts.</b> <b>(for USA) Contains milk, wheat, almonds, eggs, pine nuts and soy. May contain traces of other tree nuts.</b>
DEUTSCH	Rehydratisierte <b>Magermilch</b> - Zucker - <b>Weizenmehl</b> - Wasser – Glukosesirup - pflanzliches Fett (Palm - Kakaobutter) - <b>Eigelb</b> - <b>Mandeln</b> - modifizierte Stärke - Dextrose - Pinienkerne - <b>Laktose</b> - Emulgatoren E 322 (aus <b>Soja</b> ) - <b>Süßmolkenpulver</b> - <b>Weizenstärke</b> - <b>Milcheiweiß</b> - Aromen - Salz - Farbstoff E 160a. <b>Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.</b>

06 19

**Peso etichetta / Declared weight / Nettogewicht** 1020 g ( 85 x 12.) - 12 pezzi/pieces/Stücke  
**Codice EAN/ EAN Code / EAN-Kode** NET WT. 2 LBS. 3.9 OZ. (3 OZ. x 12)  
 8007574004511

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>codice 0451</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>code 0451</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>Kode 0451</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 15.05.2021</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>15.05.2021</b>

**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 IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.21- 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 IO Q 8.6.21- Validated method/ nachgewiesene Methode (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/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.22 - 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	1345 KJ 320 Kcal
Grassi / Fat / Fett	12,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren	4,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	45,5 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon: Zucker	26,2 g
Proteine / Protein / Ballaststoffe	4,9 g
Sale / Salt / Salz	0,09 g

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>codice 0451</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>code 0451</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES</b> <b>PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>Kode 0451</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 15.05.2021</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>15.05.2021</b>

**TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum**

15 mesi/months/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 06/2019; Expressed like mm/yyyy eg 06/2019; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 06/2019)

**PER UN CONSUMO IDEALE:** il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

**TO ENJOY AT ITS BEST:** the product is best eaten within the date indicated on the side of the case.

**FÜR DEN IDEALEN VERZEHR:** Das Produkt behält seine optimalen Eigenschaften, wenn es bis zu dem auf der Verpackung angegebenen Datum verzehrt wird.

**CONSERVAZIONE /STORAGE/ AUFBEWAHRUNG**

Nel congelatore./ In freezer / Im gefrierschrank

\*\*\*\*/\*\* (-18°C / 0 °F) Vedi data consigliata sulla confezione/See side the date indicated on the box/ Siehe empfohlenes Datum auf der Packung

\*\* (-12°C / 10 °F) 1 mese/month/Monat

\* (-6°C / 21 °F) 1 settimana/week/Woche.

In frigorifero/In refrigerator/ Im Kühlschrank. (+4°C / 40 °F) 2 giorni/days/Tage.

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

Do not re-freeze after thawing.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

**ISTRUZIONI PER LO SCONGELAMENTO/ DEFROSTING INSTRUCTIONS/ ANWEISUNGEN ZUM AUFTAUEN :**

A temperatura ambiente/At room temperature/Beim Raumtemperatur (21°C/22°C – 70 °F – 72 °F) 1,5-2 Ore/Hours/Stunden.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG**

		Peso/ Weight/Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Blister (con coperchio) plastica Blister with plastic ltd (x2) Blister mit Kunststoffdeckel	Blister 25 Lid 25	Ext 230 x 190 x 40
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Verpackung in Wellpappe	200	Ext 240 x 210 x 95

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>codice 0451</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>code 0451</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <b>Kode 0451</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 15.05.2021</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>15.05.2021</b>
---	---------------------------------------	---

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION/ PALETTENINFORMATION**

Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions / Abmessungen	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	12	12
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	13	20
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	17	18
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	221	360

**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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg or 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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		

<b>SCHEDA TECNICA          PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <i>codice 0451</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <i>code 0451</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES          PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>TORTINA DELLA NONNA</b> <i>Kode 0451</i>
--	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 15.05.2021</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>15.05.2021</b>
---	---------------------------------------	---

und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/  
 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**

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.