

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA MIRTILLI E RIBES</b> <b>codice</b> <b>0646</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA MIRTILLI E RIBES</b> <b>code</b> <b>0646</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.05.2021</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** PASTICCERIA MANZONI®  
**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**

Creme al gusto vaniglia (42,7%), mirtilli, ribes e pan di Spagna. / Vanilla flavoured creams (42.7%), blueberries, redcurrants and sponge base.

**INGREDIENTI/ INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - Zucchero - <b>Latte</b> scremato reidratato - Farina di <b>frumento</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Uova</b> - Olio vegetale (Cocco) - Grassi vegetali (Palma - Palmisto - Cocco) - Destrosio - Mirtilli (2,6%) - Ribes (2,6%) - Stabilizzante E 420 - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Amido (di <b>frumento</b> ) - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Succo di barbabietola - <b>Lattosio</b> - Aromi - Succo di limone - Proteine del <b>latte</b> - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Maltodestrine - Correttore di acidità E 330. <b>Contiene latte, frumento e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	Water - Sugar - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Wheat</b> flour - Glucose-fructose syrup - <b>Eggs</b> - Vegetable oil (Coconut) - Vegetable fats (Palm - Palm-kernel - Coconut) - Dextrose - Blueberries (2.6%) - Redcurrants (2.6%) – Stabiliser Sorbitols - <b>Egg yolk</b> - Glucose syrup - Modified starch - Starch (of <b>wheat</b> ) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Beetroot juice - <b>Lactose</b> - Artificial flavors - Lemon juice - <b>Milk</b> proteins - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Maltodextrins - Acidity regulator Citric acid. <b>Contain milk, wheat and eggs. May contain traces of nuts and soya.</b>

**Peso etichetta / Declared weight** 900 g e (NET WT. 1 LB. 15.7 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574006461

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA MIRTILLI E RIBES</b> <b>codice</b> <b>0646</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA MIRTILLI E RIBES</b> <b>code</b> <b>0646</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.05.2021</b>	<b>REVISIONE 03</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	450.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 007
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 003
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 003
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 008 based on ISO 6888-2/3
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (DIN 10121:200-08; NORDVAL 04/2001 4101-42)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO -12/9-07/02)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	972 KJ 232 Kcal
Grassi / Fat	10,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	31,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	22.1 g
Proteine / Protein	2,6 g
Sale / Salt	0,05 g

**TMC del prodotto / Best before**

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2013)

**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) 4/5 ore/ hours. A temperatura ambiente/At room temperature.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA MIRTILLI E RIBES</b> <b>codice</b> <b>0646</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA MIRTILLI E RIBES</b> <b>code</b> <b>0646</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.05.2021</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni - ingombro/Dimensions - encumbrance (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato/ Rectangular monopatined cardboard plate	119 g	408 x 145
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 17 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 17 kb/s/kb 363/B	160 g	Ext 170 x 425 x 80

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	15	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	23	21
Casse / pallet – Case / Pallet	345	252

### 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

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA MIRTILLI E RIBES</b> <b>codice</b> <b>0646</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA MIRTILLI E RIBES</b> <b>code</b> <b>0646</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.05.2021</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</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**

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.