

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET PRECUT 16 P codice 0827	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET PRECUT 16 P code 0827	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto RED VELVET PRECUT 16 P Código 0827
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.11.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ DENOMINACIÓN DE VENTA Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL

Pan di Spagna rosso (32,4%) farcito con crema al formaggio (49,2%) e decorato con granella di pan di Spagna rosso (1,7%).

Red sponge cake (32.4%) filled with cream cheese (49.2%) and decorated with red sponge cake crumbs (1.7%).

Bizcocho rojo (32,4%) relleno con crema de queso (49,2%) y decoración con trocitos de bizcocho rojo (1,7%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Farina di frumento - Formaggio fresco (9,4%) (Latte - Fermenti lattici - Sale - Caglio) - Mascarpone (9,4%) [Panna – Latte pastorizzato - Correttore di acidità Acido lattico (latte)] - Uova - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Latte scremato reidratato - Burro - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 471 - E 475 - E 472e e E 322 (di girasole) - Addensanti E 401 – E 440 e E 415 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Proteine del latte – Sale-Aromi - Maltodestrine - Colorante E 120. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Water - Sugar - Wheat flour - Fresh cheese (9.4%) (Milk - Lactic acid bacteria - Salt - Rennet) - Mascarpone cheese (9.4%) [Cream - Pasteurized milk - Acidity regulator Lactic acid (milk)] - Eggs - Glucose-fructose syrup – Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated skim milk - Butter - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Fat-reduced cocoa powder - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Polyglycerol esters of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Milk proteins - Salt - Artificial flavourings - Maltodextrins - Colour Carmines. May contain traces of nuts and soya. (for USA) Contains milk, wheat, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy
ESPAÑOL	Agua - Azúcar - Harina de trigo - Queso fresco (9,4%) (Leche - Fermentos lácticos - Sal - Cuajo) - Queso Mascarpone (9,4) [Nata – Leche pasteurizada - Corrector de acidez Ácido láctico (leche)] - Huevos - Jarabe de glucosa-fructosa - Grasas vegetales (Coco - Palma) - Leche desnatada rehidratada - Mantequilla - Estabilizante E 420 - Jarabe de glucosa - Cacao magro en polvo - Emulgentes E 471 - E 475 - E 472e y E 322 (de girasol) - Espesantes E 401 - E 440 y E 415 - Gasificantes E 450 y E 500 - Proteínas de leche - Sal - Aromas - Maltodextrinas - Colorante E 120. Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET PRECUT 16 P codice 0827	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET PRECUT 16 P code 0827	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto RED VELVET PRECUT 16 P Código 0827
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.11.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

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 IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno IO Q 8.6.25 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

Valori medi / Typical values / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1192 KJ 286 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	16,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	12,7 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	29,3 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	19,8 g
Proteine / Protein / Proteínas	3,8 g
Sale / Salt / Sal	0,18 g

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

15 mesi/months /meses (Espresso come mm/aaaa es 05/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.: 05/2019; Expresado como mm/aaaa ej. 05/2019)

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET PRECUT 16 P codice 0827	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET PRECUT 16 P code 0827	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto RED VELVET PRECUT 16 P Código 0827
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.11.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

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 / 10°F) 30 Giorni / Days / Días

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/ Días

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days/ Días In frigorifero. In refrigerator. En frigorífico

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.

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.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatinated cardboard strip Tira de cartón monopatinado	28	82 x 900
	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatined cardboard disc/ Placa de cartón monopatinado blanco	100 g	Ø = 264 mm
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Embalaje de cartón ondulado	180 g	Ext 305 x 305 x 89

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS / INFORMACIÓN PALÉ

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET PRECUT 16 P codice 0827	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET PRECUT 16 P code 0827	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto RED VELVET PRECUT 16 P Código 0827
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.11.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 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

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.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET PRECUT 16 P codice 0827	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET PRECUT 16 P code 0827	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto RED VELVET PRECUT 16 P Código 0827
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.11.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------