



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA RICOTTA E PERE PRECUT 14 P codice 0850	PRODUCT SPECIFICATION Product name RICOTTA AND PEARS PRECUT 14 P code 0850
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.07.2015	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME Surgelata/ Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

TORTA RICOTTA E PERE PRECUT - Crema alla ricotta (51%) con pere sciropate (11%), fra due morbidi biscotti alla nocciola (31%).

RICOTTA AND PEARS CAKE PRECUT Ricotta cream (51%) with pears in syrup (11%) between two soft hazelnut biscuits (31%).

ITALIANO	Zucchero - Albume d'uovo reidratato - Pere sciropate (Pere - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Correttore di acidità E 330) – Ricotta (8,7%) (Siero di latte - Panna - Sale) - Latte scremato reidratato - Oli vegetali (Cocco - Girasole) - Nocciole in polvere (4%) - Mandorle di albicocca in polvere (contiene Anidride solforosa) - Acqua - Panna - Grassi vegetali (Palma - Palmisto - Cocco) - Burro - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Destrosio - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Gelatina alimentare - Amido (di frumento) – Amido modificato - Tuorlo d'uovo - Distillato di pere - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Aromi - Proteine del latte - Lattosio - Addensante E 415. Contiene uova, latte, frutta a guscio, anidride solforosa e frumento. Può contenere tracce di soia.
ENGLISH	Sugar - Rehydrated egg white - Pears in syrup (Pears - Water – Sugar - Glucose-fructose syrup - Acidity regulator Citric acid) - Ricotta cheese (8.7%) (Whey of milk - Cream - Salt) - Rehydrated skim milk - Vegetable oils (Coconut - Sunflower) - Hazelnuts powder (4%) - Apricot stone powder (contain Sulphur dioxide) - Water - Cream - Vegetable fats (Palm - Palm-kernel - Coconut) – Butter - Glucose-fructose syrup - Dextrose - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Edible gelatine - Starch (of wheat) - Modified starch - Egg yolk - Pears spirit - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Artificial flavors - Milk proteins - Lactose - Thickener Xanthan gum. Contains eggs, milk, coconut, other nuts, sulphur dioxide and wheat. May contain traces of soya

06 15

Peso etichetta / Declared weight
Codice EAN/EAN Code

1100 g e (NET WT. 2 LBS. 6.8 OZ.)
8007574008502



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA RICOTTA E PERE PRECUT 14 P codice 0850	PRODUCT SPECIFICATION Product name RICOTTA AND PEARS PRECUT 14 P code 0850
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.07.2015	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1269 KJ 304 Kcal
Grassi / Fat	17,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	28,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,1 g
Proteine / Protein	0,9 g
Sale / Salt	0,11 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 06/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2015)

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) 1 mese/month

* (-6°C) 1 settimana/week.

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

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

Do not re-freeze after thawing.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA RICOTTA E PERE PRECUT 14 P codice 0850	PRODUCT SPECIFICATION Product name RICOTTA AND PEARS PRECUT 14 P code 0850
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.07.2015	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

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	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatined cardboard strip	14	43 x 860
	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined white colored cardboard disc	130 g	Ø 283
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard case type 23 kb/s/kb 363/B	180 g	Ext 300x315x63

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 mm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	9	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	26	26
Casse / pallet – Case / Pallet	234	208

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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l	X	
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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA RICOTTA E PERE PRECUT 14 P codice 0850	PRODUCT SPECIFICATION Product name RICOTTA AND PEARS PRECUT 14 P code 0850
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.07.2015	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea. SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantee application of certified HACCP plan SIPA guarantee product traceability by a certified system

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.
--

NOTE/NOTES

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensioni del testo. Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto. The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text. No information in English is printed on the product box.
