



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA RICOTTA E PERE <i>codice 1010</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> RICOTTA AND PEARS CAKE code 1010	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA RICOTTA E PERE Código 1010	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA RICOTTA E PERE Kode 1010
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.11.2021	REVISIONE 09 VERSION	REVISIÓN 09 FECHA DE EMISIÓN 05.11.2021	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 05.11.2021
---	---------------------------------------	--	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES
RELATIVOS AL PRODUCTOR/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN**

Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta/ Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Manufacturer / Productor/ Hersteller: S.I.P.A. spa
Indirizzo/address/ dirección/ Adresse 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/
VERKEHRSBEZEICHNUNG Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado/ Tiefgefroren**

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL/
HANDELSNAME**

TORTA RICOTTA E PERE Crema alla ricotta (50,3%) con pere sciroppate (11%), fra due morbidi biscotti alla nocciola (31%).
 RICOTTA AND PEARS CAKE Ricotta cream (50.3%) with pears in syrup (11%) between two soft hazelnut biscuits (31%).
 TORTA RICOTTA E PERE - Crema de ricotta (50,3%) con peras en almibar (11%) entre dos suaves galletas de avellana (31%).
 TORTA RICOTTA E PERE - Ricottacreme (50,3%) mit Birnen in Sirup (11%) zwischen zwei sanftige Haselnußkekse (31%).



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA RICOTTA E PERE codice 1010	PRODUCT SPECIFICATION Product name RICOTTA AND PEARS CAKE code 1010	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA RICOTTA E PERE Código 1010	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TORTA RICOTTA E PERE Kode 1010
--	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.11.2021	REVISIONE 09 VERSION	REVISIÓN 09 FECHA DE EMISIÓN 05.11.2021	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 05.11.2021
---	---------------------------------	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	Zucchero - Albume d'uovo reidratato - Pere sciroppate (Pere - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Correttore di acidità E 330) – Ricotta (9%) (Siero di latte - Panna - Sale) - Grassi vegetali (Cocco - Palma - Burro di cacao) - Latte scremato reidratato - Acqua - Mandorle di albicocca in polvere (contiene Anidride solforosa) - Nocciole in polvere (3,3%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Panna - Burro - Destrosio - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Gelatina alimentare - Distillato di pere - Amido (di frumento) – Amido modificato - Tuorlo d'uovo - Emulsionanti E 471 - E 472e - E 475 e E 322 (di girasole) - Olio vegetale (Girasole) - Aromi - Proteine del latte - Lattosio - Addensante E 415. Contiene anidride solforosa. Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.
ENGLISH	Sugar - Rehydrated egg white - Pears in syrup (Pears - Water – Sugar - Glucose-fructose syrup - Acidity regulator Citric acid) - Ricotta cheese (9%) (Whey of milk - Cream - Salt) - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - Rehydrated skim milk - Water - Apricot stone powder (contain Sulphur dioxide) - hazelnuts powder (3.3%) - Glucose-fructose syrup - Cream - Butter - Dextrose - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Edible gelatine - Pears spirit - Starch (of wheat) - Modified starch - Egg yolk - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Polyglycerol esters of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Vegetable oil (Sunflower) - Artificial flavourings - Milk proteins - Lactose - Thickeners Xanthan gum. Contains sulphur dioxide. May contain traces of soya and other nuts. (for USA) Contains eggs, milk, coconut, hazelnut and wheat. May contain traces of soy and other tree nuts
ESPAÑOL	Azúcar - Clara de huevo rehidratada - Peras en almibar (Peras – Agua - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - Corrector de acidez E 330) - Queso Ricotta (9%) (Suero de leche - Nata - Sal) - Grasas vegetales (Coco - Palma - Manteca de cacao) - Leche desnatada rehidratada - Agua - Semillas de albaricque en polvo (contiene anhídrido sulfuroso) - Avellanas en polvo (3,3%) - Jarabe de glucosa-fructosa - Nata - Mantequilla - Dextrosa - Estabilizador E 420 - Jarabe de glucosa - Gelatina comestible - Destilado de peras - Almidón (de trigo) – Almidón modificado - Yema de huevo - Emulgentes E 471 - E 472e - E 475 e E 322 (de girasol) - Aceite vegetal (Girasol) - Aromas - Proteínas de leche - Lactosa - Espesante E 415. Contiene anhídrido sulfuroso. Puede contener trazas de soja y otros frutos de cáscara.
DEUTSCH	Zucker - Rehydratisiertes Eiklar - Birnen in Sirup (Birnen - Wasser - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - Säureregulator E 330) - Ricotta-Käse (9%) (Molken - Sahne - Salz) - pflanzliches Fett (Kokos - Palm - Kakaobutter) - rehydratisierte Magermilch - Wasser - Aprikosensamenpulver (Enthält Schwefeldioxid) - Haselnußpulver (3,3%) - Glukose-Fruktose-Sirup - Sahne – Butter - Dextrose - Stabilisator E 420 - Glukosesirup - Speisegelatine – Birnen Destillaten - Weizenstärke - modifizierte Stärke - Eigelb - Emulgatoren E 471 – E 472e - E 475 und E 322 (aus Sonnenblumen) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) – Aromen - Milcheiweiß - Laktose - Verdickungsmittel E 415. Enthält Schwefeldioxid. Kann Spuren von Soja und anderen Schalenfrüchten enthalten.

06 18

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/ Nettogewicht 1100 g e (NET WT. 2 LBS. 6.8 OZ.)
Codice EAN/EAN Code/ Código EAN/ EAN-Kode 8007574010109



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA RICOTTA E PERE <i>codice 1010</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> RICOTTA AND PEARS CAKE code 1010	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA RICOTTA E PERE Código 1010	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA RICOTTA E PERE Kode 1010
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.11.2021	REVISIONE 09 VERSION	REVISIÓN 09 FECHA DE EMISIÓN 05.11.2021	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 05.11.2021
---	---------------------------------------	--	---

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

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA RICOTTA E PERE <i>codice 1010</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> RICOTTA AND PEARS CAKE code 1010	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA RICOTTA E PERE Código 1010	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA RICOTTA E PERE Kode 1010
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.11.2021	REVISIONE 09 VERSION	REVISIÓN 09 FECHA DE EMISIÓN 05.11.2021	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 05.11.2021
---	---------------------------------------	--	---

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

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1234 KJ 296 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	17,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	10,3 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	29,1 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	26,2 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	4,7 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,02 g

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

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

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

**** / *** (-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. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

** (-12°C) 1 mese/month/ mes/ Monat

* (-6°C) 1 settimana/week/ semana/ Woche

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

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

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren

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

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA RICOTTA E PERE <i>codice 1010</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> RICOTTA AND PEARS CAKE code 1010	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA RICOTTA E PERE Código 1010	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA RICOTTA E PERE Kode 1010
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.11.2021	REVISIONE 09 VERSION	REVISIÓN 09 FECHA DE EMISIÓN 05.11.2021	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 05.11.2021
---	---------------------------------------	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/Weight /Peso/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen
Imballo primario- Primary pack- Embalaje primario- Primärverpackung	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined white colored cardboard disc Placa blanca de cartón impreso monopatinado Weiße Platte aus einseitig bedrucktem Karton	130 g	Ø 283
Imballo secondario- Secondary pack- Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard case type 23 kb/s/kb 363/B Embalaje 23 en cartón corrugado kb/s/kb 363/ B Verpackung 23 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	165	Ext 310 mm x 310 mm x 70 mm

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION / INFORMACIÓN PALÉ/
PALETTENINFORMATION**

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x 120 mm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	9	8
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	26	26
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	234	208



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA RICOTTA E PERE <i>codice 1010</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> RICOTTA AND PEARS <i>CAKE code 1010</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA RICOTTA E PERE Código 1010	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA RICOTTA E PERE Kode 1010
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.11.2021	REVISIONE 09 VERSION	REVISIÓN 09 FECHA DE EMISIÓN 05.11.2021	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 05.11.2021
---	---------------------------------------	--	---

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS/ ALLERGENE

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/ 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 / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutinhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuètes y productos a base de cacahuètes/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
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 / SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l	X	
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA RICOTTA E PERE <i>codice 1010</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> RICOTTA AND PEARS CAKE code 1010	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA RICOTTA E PERE Código 1010	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA RICOTTA E PERE Kode 1010
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.11.2021	REVISIONE 09 VERSION	REVISIÓN 09 FECHA DE EMISIÓN 05.11.2021	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 05.11.2021
---	---------------------------------	--	---

**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 / MATERIAS
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE / 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.
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.