



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>TIRAMISU' BIG</b> <i>codice 1015</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>BIG TIRAMISU' CAKE</b> <i>code 1015</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>TIRAMISU' BIG Código</b> <b>1015</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>TIRAMISU' BIG</b> <b>Kode 1015</b>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>08.11.2021</b>	<b>REVISIONE 10 VERSION</b>	<b>REVISIÓN 10 FECHA DE EMISIÓN</b> <b>08.11.2021</b>	<b>REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>08.11.2021</b>
---	---------------------------------	--	---

**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](mailto: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 TIRAMISU' BIG 20 porzioni - Crema allo zabaione (52,5%) e pan di Spagna con inzuppatura al caffè (20,2%).

BIG TIRAMISU' CAKE 20 portions - Zabaglione cream (52.5%) and sponge base soaked with coffee (20.2%).

TORTA TIRAMISU' BIG 20 Crema de vino Marsala (52,5%) y bizcocho empapado de café (20,2%).

TORTA TIRAMISU' BIG 20 Portionen - Zabaglione creme (52,5%) und Biskuitteig mit Kaffee beträufelt (20,2%).



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TIRAMISU' BIG</b> <b>codice 1015</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BIG TIRAMISU' CAKE</b> <b>code 1015</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TIRAMISU' BIG Código</b> <b>1015</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TIRAMISU' BIG</b> <b>Kode 1015</b>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>08.11.2021</b>	<b>REVISIONE 10 VERSION</b>	<b>REVISIÓN 10 FECHA DE EMISIÓN</b> <b>08.11.2021</b>	<b>REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>08.11.2021</b>
---	---------------------------------	--	---

#### INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES/ZUTATEN

ITALIANO	<p>Acqua - Zucchero - Grasso vegetale (Burro di cacao - Cocco - Palma) - Caffè solubile reidratato (8,9%) - <b>Latte</b> scremato reidratato - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Stabilizzante E 420 - Vino bianco - <b>Tuorlo d'uovo</b> (2,2%) - Sciroppo di glucosio - Alcool - Vino Marsala (0,6%) - Destrosio - Amido modificato - Cacao - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Proteine del <b>latte</b> - <b>Latte</b> pastorizzato - Amido - Aromi naturali - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - <b>Lattosio</b> - Maltodestrine - Addensante E 415.</p> <p><b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b></p>
ENGLISH	<p>Water - Sugar - Vegetable fats (Cocoa butter - Coconut - Palm) - Rehydrated soluble coffee (8.9%) - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Wheat</b> flour - <b>Eggs</b> - Glucose-fructose syrup - Stabiliser Sorbitols - White wine - <b>Egg yolk</b> (2.2%) - Glucose syrup - Alcohol - Marsala wine (0.6%) - Dextrose - Modified starch - Cocoa - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - <b>Milk</b> proteins - Pasteurized <b>milk</b> - Starch - Natural flavourings - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - <b>Lactose</b> - Maltodextrins - Thickener Xanthan gum.</p> <p><b>May contain traces of nuts and soya.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, coconut and eggs. May contain traces of tree nuts and soy.</b></p>
ESPAÑOL	<p>Agua - Azúcar - Grasas vegetales (Manteca de cacao - Coco - Palma) - Café soluble rehidratado (8,9%) - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Harina de <b>trigo</b> - <b>Huevos</b> - Jarabe de glucosa-fructosa - Estabilizador E 420 - Vino blanco - <b>Yema de huevo</b> (2,2%) - Jarabe de glucosa - Alcohol - Vino Marsala (0,6%) - Dextrosa - Almidón modificado - Cacao - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - Proteínas de <b>leche</b> - <b>Leche</b> pasteurizada - Almidón - Aromas naturales - Gasificantes E 450 y E 500 - Sal - <b>Lactosa</b> - Maltodextrinas - Espesante E 415.</p> <p><b>Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.</b></p>
DEUTSCH	<p>Wasser - Zucker - pflanzliches Fett (Kakaobutter - Kokos - Palm) - rehydratisierter löslicher Kaffee (8,9%) - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - <b>Weizenmehl</b> - <b>Eier</b> - Glukose-Fruktose-Sirup - Stabilisator E 420 - Weißwein - <b>Eigelb</b> (2,2%) - Glukosesirup - Alkohol - Marsalawein (0,6%) - Dextrose - modifizierte Stärke - Kakao - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (aus Sonnenblumen) - <b>Milcheiweiß</b> - pasteurisierte <b>Milch</b> - Stärke - natürliches Aroma - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Salz - <b>Laktose</b> - Maltodextrine - Verdickungsmittel E 415.</p> <p><b>Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</b></p>

06 20

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/ Nettogewicht 1750 g e (NET WT. 3 LB. 13.7 OZ.)  
Codice EAN/EAN Code/ Código EAN/ EAN-Kode 8007574010154



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>TIRAMISU' BIG</b> <i>codice 1015</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>BIG TIRAMISU' CAKE</b> <i>code 1015</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>TIRAMISU' BIG Código</b> <b>1015</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>TIRAMISU' BIG</b> <b>Kode 1015</b>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>08.11.2021</b>	<b>REVISIONE 10 VERSION</b>	<b>REVISIÓN 10 FECHA DE EMISIÓN</b> <b>08.11.2021</b>	<b>REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>08.11.2021</b>
---	---------------------------------	--	---

**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 / Interne Methode MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales / Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM 003- - 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 MAM 003- 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 MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno MAM 007 basado en UNI 10984 - I:2002/ Interne Methode MAM 007 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM005- 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 MAM005- Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TIRAMISU' BIG</b> <b>codice 1015</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BIG TIRAMISU' CAKE</b> <b>code 1015</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TIRAMISU' BIG Código</b> <b>1015</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TIRAMISU' BIG</b> <b>Kode 1015</b>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>08.11.2021</b>	<b>REVISIONE 10 VERSION</b>	<b>REVISIÓN 10 FECHA DE EMISIÓN</b> <b>08.11.2021</b>	<b>REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>08.11.2021</b>
---	---------------------------------	--	---

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

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios / Durchschnittliche Nährwerte</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético / Energie	1120 KJ 268 Kcal
Grassi / Fat / Grasas / Fett	14,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas / davon: gesättigte Fettsäuren	12,1 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono / Kohlenhydrate	27,3 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares / davon: Zucker	18,8 g
Proteine / Protein / Proteínas / Ballaststoffe	2,8 g
Sale / Salt / Sal / Salz	0,06 g

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

15 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 06/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2020; Expresado como mm/aaa ej. 06/2020; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 06/2020)

#### 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 / 10°F) 30 giorni / Days/ días/Tage

\* (-6°C / 21°F) 7 giorni / Days/ días/Tage

(4°C / 40°F) 3 giorni / Days/ días/Tage in frigorifero/ In refrigerator. / En frigorífico./ Im Kühlschrank

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

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>TIRAMISU' BIG</b> <i>codice 1015</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>BIG TIRAMISU' CAKE</b> <i>code 1015</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>TIRAMISU' BIG Código</b> <b>1015</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>TIRAMISU' BIG</b> <b>Kode 1015</b>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>08.11.2021</b>	<b>REVISIONE 10 VERSION</b>	<b>REVISIÓN 10 FECHA DE EMISIÓN</b> <b>08.11.2021</b>	<b>REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>08.11.2021</b>
---	---------------------------------	--	---

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/ weight/peso/ Nettogewicht (g)	Dimensioni - ingombro/ Dimensions - encumbrance / Dimensiones – grandeza/ Abmessungen - Größe (mm)
Imballo primario- Primary pack- Embalaje primario- Primärverpackung	Vaschetta in plastica marrone con coperchio/ Brown plastic tray with cover Cubeta de plástico marrón con tapa/ braun Kunststoffbehälter mit Deckel	107 g	325x256x63
Imballo secondario- Secondary pack- Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo 62 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 62 kb/s/kb 363/B Embalaje 62 en cartón corrugado kb/s/kb 363/B Verpackung 62 in Wellpappe kb/s/kb 363/B	180 g	Ext 330x275x85

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION/ INFORMACIÓN PALÉ/ PALETTENINFORMATION

Pallet/ Palé / Palette : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones / Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	18	18
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	216	144



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TIRAMISU' BIG</b> <b>codice 1015</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BIG TIRAMISU' CAKE</b> <b>code 1015</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TIRAMISU' BIG Código</b> <b>1015</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TIRAMISU' BIG</b> <b>Kode 1015</b>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>08.11.2021</b>	<b>REVISIONE 10 VERSION</b>	<b>REVISIÓN 10 FECHA DE EMISIÓN</b> <b>08.11.2021</b>	<b>REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>08.11.2021</b>
---	---------------------------------	--	---

### 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/ Glutenthaltiges 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 (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 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 / 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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TIRAMISU' BIG</b> <b>codice 1015</b>	<b>PRODUCT</b> <b>SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BIG TIRAMISU' CAKE</b> <b>code 1015</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>TIRAMISU' BIG Código</b> <b>1015</b>	<b>DATENBLATT</b> <b>FERTIGES</b> <b>PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TIRAMISU' BIG</b> <b>Kode 1015</b>
---	--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>08.11.2021</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 10</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>08.11.2021</b>	<b>REVISION 10</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>08.11.2021</b>
---	---------------------------------------	--	---

**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.