

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA DELLA NONNA 4.0</b> <b>PRECUT 14 codice 1522</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA DELLA NONNA 4.0</b> <b>PRECUT 14 code 1522</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>04.04.2023</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

**Marchio di vendita / Brand name:** bindi maestri del 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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Surgelato/ Quick frozen

#### DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pan di Spagna con crema al gusto di vaniglia (41,4%), crema pasticcera ai limoni di Sicilia (15%) e crumble al burro (biscotto al burro) (6,2%). Decorata con pinoli tostati.

Sponge base with vanilla flavoured cream (41,4%), Sicilian lemon patisserie cream (15%) and butter crumble (butter biscuit) (6,2%). Decorated with toasted pine nuts.

#### INGREDIENTI/ INGREDIENTS

ITALIANO	<b>Panna</b> - Zucchero - <b>Latte</b> fresco intero pastorizzato - Acqua - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Tuorlo d'uovo</b> - <b>Burro</b> - Cioccolato bianco [Zucchero - Burro di cacao - <b>Latte</b> intero in polvere - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Sciroppo di glucosio - <b>Mandorle</b> - Succo di limone di Sicilia (1,2%) - Amido modificato - Gelatina alimentare - Aromi naturali - Burro di cacao - Grasso vegetale (Cocco) - Pinoli (0,3%) - Amido - Emulsionanti E 471 e E 322 (di girasole) - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Maltodestrine. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio e senape.</b>
ENGLISH	<b>Cream</b> - Sugar - Whole pasteurized fresh <b>milk</b> - Water - <b>Wheat</b> flour - <b>Eggs</b> - Glucose-fructose syrup - <b>Egg yolk</b> - <b>Butter</b> - White chocolate [Sugar - Cocoa butter - Whole <b>milk</b> powder - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - Glucose syrup - <b>Almonds</b> - Sicilian lemon juice (1.2%) - Modified starch - Edible gelatine - Natural flavourings - Cocoa butter - Vegetable fat (Coconut) - Pine nuts (0.3%) - Starch - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Salt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Maltodextrins. <b>May contain traces of other nuts and mustard.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, soy, eggs, almonds and pine nuts. May contain traces of other tree nuts.</b>

04 23

**Peso etichetta / Declared weight**  
**Codice EAN/EAN Code**

1470 g e (NET WT. 3 LBS. 3.8 OZ.)  
8007574015227

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto <i>TORTA DELLA NONNA 4.0</i></b> <b><i>PRECUT 14</i> codice 1522</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name <i>TORTA DELLA NONNA 4.0</i></b> <b><i>PRECUT 14</i> code 1522</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 04.04.2023</b>	<b>REVISIONE 00</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	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method IO Q 8.6.24 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

#### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1211 KJ 289 Kcal
Grassi / Fat	15 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	34 g
di cui zuccheri / of which sugars	24 g
Proteine / Protein	5,0 g
Sale / Salt	0,13 g

#### TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2023)

#### Temperatura di conservazione / Storage temperature

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F) vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box.

\*\* (-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.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA DELLA NONNA 4.0</b> <b>PRECUT 14 codice 1522</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA DELLA NONNA 4.0</b> <b>PRECUT 14 code 1522</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>04.04.2023</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### Modalità di utilizzo / Serving instructions

4/5 ore/hours.

(21°C/22°C - 70°F/72°F) A temperatura ambiente/At room temperature.

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni - ingombro/Dimensions - encumbrance (mm)
Imballo primario - Primary pack	Piattello in cartone monopatinato/ Monopatined cardboard plate	105	Ø 264
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatined cardboard strip	19	60 x 900
Imballo secondario - Secondary pack	Imballo in cartone ondulato/ Corrugated cardboard box	125	277 x 269 x 70

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	23	23
Casse / pallet – Case / Pallet	276	276

### 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		X
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



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto <i>TORTA DELLA NONNA 4.0</i></b> <b><i>PRECUT 14 codice 1522</i></b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name <i>TORTA DELLA NONNA 4.0</i></b> <b><i>PRECUT 14 code 1522</i></b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE <i>04.04.2023</i></b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

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.
--