



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA FRUTTI DI BOSCO</b> <b>PRECUT 14 P Codice 1654</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOREST FRUIT CAKE</b> <b>PRECUT 14 P code 1654</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>19.04.2016</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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](mailto:info@bindidessert.it)

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

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

TORTA FRUTTI DI BOSCO PRETAGLIATA in 14 porzioni - Crema pasticcera (21,2%), frutti di bosco e pasta frolla.  
 FOREST FRUIT CAKE PRECUT in 14 portions –Short pastry with patisserie cream (21.2%) and forest fruits.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Frutti di bosco (35%) (Ribes - Mirtilli - More - Fragole - Lamponi) - Farina di <b>frumento</b> - Zucchero - Acqua - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Sciroppo di glucosio-fruttosio – <b>Latte</b> scremato reidratato - <b>Uova</b> - Olio vegetale (Cocco) - <b>Tuorlo d'uovo</b> – Amido modificato - Grasso vegetale (Palma) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Addensanti E 407 - E 440 - E 401 - E 410 e E 415 - <b>Lattosio</b> - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Correttori di acidità E 330 - E 508 - E 331 e E 332 – Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Proteine del <b>latte</b> - Amido (di <b>frumento</b> ) - Aromi naturali - Sale - Maltodestrine - Destrosio. <b>Contiene frumento, latte e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	Forest fruits (35%) (Redcurants - Blueberries - Blackberries - Strawberries - Raspberries) - <b>Wheat</b> flour - Sugar - Water - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water – Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors] - Glucose-fructose syrup - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Eggs</b> - Vegetable oil (Coconut) - <b>Egg yolk</b> - Modified starch - Vegetable fat (Palm) - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Thickeners Carrageenan - Pectins – Sodium alginate - Locust bean gum and Xanthan gum - <b>Lactose</b> - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Acidity regulators Citric acid – Potassium chloride - Sodium citrates and Potassium citrates - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of monoand diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - <b>Milk</b> proteins - Starch (of <b>wheat</b> ) - Natural flavors - Salt - Maltodextrins - Dextrose. <b>Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other nuts and soya.</b>

04 16

**Peso etichetta / Declared weight** 1350 g e (NET WT. 2 LBS. 15.6 OZ.)

**Codice EAN/EAN Code** 8007574016545



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA FRUTTI DI BOSCO</b> <b>PRECUT 14 P Codice 1654</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOREST FRUIT CAKE</b> <b>PRECUT 14 P code 1654</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 19.04.2016</b>	<b>REVISIONE 07</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
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	933 KJ 222 Kcal
Grassi / Fat	8,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	32,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	20,2 g
Proteine / Protein	2,8 g
Sale / Salt	0,06 g

### TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 04/2016; Expressed like mm/yyyy ex 04/2016)

### 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.

consumed best before the date indicated on the case.

\*\* (-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.



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA FRUTTI DI BOSCO</b> <b>PRECUT 14 P Codice 1654</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOREST FRUIT CAKE</b> <b>PRECUT 14 P code 1654</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>19.04.2016</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### 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	Piattello in cartoncino monopatinato color Coloured monopatinated cardboard disc	104	Ø = 294
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatinated cardboard strip	15.5	5 x 90
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo 14 in cartone ondulato kb/s/kb 323/ B Corrugated cardboard box type 14 kb/s/kb 323/B	210	Ext 305 x 310 x 90

#### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	8	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	14	14
Casse / pallet – Case / Pallet	112	168

#### **ALLERGENI/ ALLERGENS**

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

	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 / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco 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

<b>SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA FRUTTI DI BOSCO</b> <b>PRECUT 14 P Codice 1654</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOREST FRUIT CAKE</b> <b>PRECUT 14 P code 1654</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>19.04.2016</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### 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 guarantees the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantees application of certified HACCP plan SIPA guarantees 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 la comprensione 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.
---