



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET MONOPORZIONE Codice 2517	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET MONOPORZIONE Code 2517	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto RED VELVET MONOPORZIONE Código 2517
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.12.2017 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
--	--

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION / DETALLES
RELATIVOS AL PRODUCTOR**

Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta : bindi fantasia nel dessert®

Produttore / Manufacturer/ Productor : S.I.P.A. spa

Indirizzo / address/ dirección 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 Surgelata/ Quick frozen/Ultracongelada

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL

Pan di Spagna rosso (54,7%) farcito con crema al formaggio(43,1%) e decorato con granella di pan di Spagna rosso (2,2%).

Red sponge cake (54.7%) filled with cream cheese (43.1%) and decorated with red sponge cake crumbs (2.2%).

Bizcocho rojo (54,7%) relleno con crema de queso (43,1%) y decoración con trocitos de bizcocho rojo (2,2%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES

ITALIANO	Zucchero - Purea di carote - Acqua - Formaggio fresco (10%) (Latte - Fermenti lattici - Sale - Caglio) - Mascarpone (10%) (Panna - Latte pastorizzato - Correttore di acidità E 270) - Olio vegetale (Girasole) - Farina di frumento - Uova - Grassi vegetali (Palmisto - Palma) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Stabilizzanti E 422 - E 463 e E 420 - Cacao magro in polvere - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Emulsionanti E 471 - E 322 (di soia) - E 472e e E 472b - Amido (di frumento) - Coloranti E 172 - E 160a e E 120 - Aromi - Proteine del latte - Sale. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	Sugar - Carrots purée - Water - Fresh cheese (10%) (Milk – Lactic acid bacteria - Salt - Rennet) - Mascarpone cheese (10%) (Cream - Pasteurized milk - Acidity regulator E 270) - Vegetable oil (Sunflower) - Wheat flour - Eggs - Vegetable fats (Palm-kernel - Palm) - Glucose-fructose syrup - Stabilizers E 422 - E 463 and E 420 - Low fat cocoa powder - Raising agents E 500 and E 450 - Emulsifiers E 471 - E 322 (of soya) - E 472e and E 472b - Starch (of wheat) - Colours E 172 - E 160a and E 120 - Flavours - Milk proteins - Salt. May contain traces of nuts
ESPAÑOL	Azúcar - Puré de zanahorias - Agua - Queso fresco (10%) (Leche - Fermentos lácticos - Sal - Cuajo) - Queso mascarpone (10%) (Nata – Leche pasteurizada - Corrector de la acidez E 270) - Aceite vegetal (Girasol) – Harina de trigo - Huevos - Grasas vegetales (Palmiste - Palma) - Jarabe de glucosa-fructosa - Estabilizadores E 422 - E 463 y E 420 - Cacao magro en polvo - Gasificantes E 500 y E 450 - Emulgentes E 471 - E 322 (de soja) - E 472e y E 472b - Almidón (de trigo) - Colorantes E 172 - E 160a y E 120 - Aromas - Proteínas de leche - Sal. Puede contener residuos de frutos de cáscara.

11 13

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto 630 g (105 g e x 6)
Codice EAN/EAN Code/ Código EAN 8007574025172



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto RED VELVET MONOPORZIONE Codice 2517</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name RED VELVET MONOPORZIONE Code 2517</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto RED VELVET MONOPORZIONE Código 2517</i>
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.12.2017 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
--	--

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- - Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- - Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method/ Método interno MAM 007 based on/basado eN UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM005 - Validated method/ Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM004 - Validated method/ Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Valori medi / Typical values / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1383 KJ 332 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	22,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	10,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	27,0 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	19,3 g
Proteine / Protein / Proteínas	3,6 g
Sale / Salt / Sal	0,22 g



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET MONOPORZIONE Codice 2517	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET MONOPORZIONE Code 2517	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto RED VELVET MONOPORZIONE Código 2517
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.12.2017 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
--	--

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

12 mesi/months/ meses (Espresso come mm/aaaa es 11/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2014; Expresado como mm/aaaa ej 11/2013)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación

**** / *** (-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.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days / Días

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/ Días

(+4°C / 40°F) 2 Giorni / Days/ Días In frigorifero. In refrigerator. En frigorífico

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

Modalità di utilizzo / Serving instructions/Modo de empleo

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per 1,5 –2 ore. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +4° C, il prodotto può essere consumato entro due giorni.

Before serving defrost the product at room temperature for 1,5-2 hours. Once defrosted the product can be stored in the refrigerator for 2 days.

Antes de consumir mantener el producto a temperatura ambiente durante 1,5-2 horas. Si el producto se conserva a una temperatura no superior a +4° C, consumir dentro de dos días.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / ENVASADO

		Peso/weight t (g)	Dimensioni/Dimensio ns/ Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Piatto in plastica bianco in PS / White plastic plate PS / Plato de plástico blanco en PS	31	330 x 190 x15
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box kb/s/kb 363/B Embalaje en cartón corrugado kb/s/kb 363/ B	148	Ext 340 x 210 x 85

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	6	6
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	12	14
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	20	20
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	240	280



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto RED VELVET MONOPORZIONE Codice 2517</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name RED VELVET MONOPORZIONE Code 2517</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto RED VELVET MONOPORZIONE Código 2517</i>
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.12.2017 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
--	--

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

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

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
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		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto RED VELVET MONOPORZIONE Codice 2517	PRODUCT SPECIFICATION Product name RED VELVET MONOPORZIONE Code 2517	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto RED VELVET MONOPORZIONE Código 2517
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.12.2017 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
--	--

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene	Higiene de los productos alimenticios
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.	Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed	Alimentos y piensos modificados genéticamente
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG
Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers	Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES

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
SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea. SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto RED VELVET MONOPORZIONE Codice 2517</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name RED VELVET MONOPORZIONE Code 2517</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto RED VELVET MONOPORZIONE Código 2517</i>
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.12.2017 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
--	--

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE

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.

NOTE/NOTES / NOTAS

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le 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.
La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.
Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.