



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 MARENGO</b> <b>codice</b> <b>1213</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MARENGO CAKE</b> <b>code</b> <b>1213</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>31.03.2017</b>	<b>REVISIONE 08</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 MARENGO Meringa farcita con crema al gusto vaniglia (60,8%)  
 MARENGO CAKE Meringue filled with vanilla flavoured cream (60.8%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Zucchero - <b>Albume d'uovo</b> reidratato - Acqua - <b>Latte</b> scremato reidratato - Olio vegetale (Cocco) - Amido (di <b>frumento</b> ) - Grasso vegetale (Palma) - Sciroppo di glucosio - Stabilizzante E 420 - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido modificato - <b>Lattosio</b> - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Proteine del <b>latte</b> . <b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	Sugar - Rehydrated <b>egg white</b> - Water - Rehydrated skim <b>milk</b> - Vegetable oil (Coconut) - Starch (of <b>wheat</b> ) - Vegetable fat (Palm) - Glucose syrup - Stabiliser Sorbitols - <b>Egg yolk</b> - Glucose-fructose syrup - Modified starch - <b>Lactose</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Artificial flavors ( <b>contains milk</b> ) - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - <b>Milk</b> proteins. <b>May contain traces of nuts and soya.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.</b>

03 17

**Peso etichetta / Declared weight** 850 g e (NET WT. 1 LB. 14 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574012134

**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)



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 <i>TORTA MARENGO</i> codice 1213</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name <i>MARENGO CAKE</i> code 1213</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 31.03.2017</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1280 KJ 304 Kcal
Grassi / Fat	10,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	49,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	45,3 g
Proteine / Protein	2,0 g
Sale / Salt	0,08 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 03/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2017)

**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.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

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.

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

Estrarre dal freezer e consumare subito, riporre immediatamente in freezer le porzioni non utilizzate.

Take the cake out from the freezer and put immediately the remaining portions in the freezer again.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato/ Rectangular monopatined cardboard plate	119 g	408 x 145
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 16 in cartone ondulato kb/s/kb 424/ B Corrugated cardboard box type 16 kb/s/kb 424/B	168 g	Ext 425x163x93

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	12	14
Strati / pallet - Layer / Pallet	19	19
Casse / pallet – Case / Pallet	228	266



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 <i>TORTA MARENGO</i> codice 1213</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name <i>MARENGO CAKE</i> code 1213</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 31.03.2017</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**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		
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

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION**

Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004	dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CE/ EC 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 CE/ EC Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CE/ EC 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 UE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers



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 MARENCO</b> <b>codice</b> <b>1213</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MARENCO CAKE</b> <b>code</b> <b>1213</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>31.03.2017</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>

**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 guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantee application of certified HACCP plan SIPA guarantee 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.
---