



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TRADITIONAL CHEESECAKE PCUT 16P</b> <b>codice 1489</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TRADITIONAL CHEESECAKE PCUT 16P</b> <b>code 1489</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.09.2022</b>	<b>REVISIONE 00</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**

Cheesecake con base di biscotto al burro (15,2%) e formaggio cremoso.  
 Cheesecake with butter cookie base (15,2%) and cream cheese.

**INGREDIENTI / INGREDIENTS**

ITALIANO	Formaggio cremoso (46,1%) [ <b>Panna - Latte</b> scremato - Sale - Stabilizzanti E 412 - E 410 e E 415 - Fermenti <b>lattici (latte)</b> ] - Zucchero – Acqua - <b>Uova</b> - Farina di <b>frumento</b> - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330] - <b>Burro</b> - Amido modificato - Fibra di agrumi - Emulsionanti E 471 - Acidificante E 330 - Amido (di <b>frumento</b> ) - Sale - Aroma naturale – Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Cannella. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio, soia e senape.</b>
ENGLISH	Cream cheese (46.1%) [ <b>Cream</b> - Skimmed <b>milk</b> - Salt - Stabilisers E 412 - E 410 and E 415 - <b>Lactic</b> ferments ( <b>milk</b> )] - Sugar - Water - <b>Eggs</b> - <b>Wheat</b> flour - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt – Acidity regulator Citric acid] - <b>Butter</b> - Modified starch - Citrus fibre – Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Acid Citric acid - Starch (of <b>wheat</b> ) - Salt - Natural flavourings - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Glucose-fructose syrup - Cinnamon. <b>May contain traces of nuts, soya and mustard.</b>

08 22

**Peso etichetta / Declared weight** 1680 g e  
**Codice EAN / EAN Code** 8007574014893



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TRADITIONAL CHEESECAKE PCUT 16P</b> <b>codice 1489</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TRADITIONAL CHEESECAKE PCUT 16P</b> <b>code 1489</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.09.2022</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)

### VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1287 KJ 309 Kcal
Grassi / Fat	21 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	13 g
Carboidrati / Carbohydrate	25 g
di cui zuccheri / of which sugars	20 g
Proteine / Protein	4,4 g
Sale / Salt	0,58 g

### TMC del prodotto / Best before

15 mesi / months (Espresso come mm/aaaa es 01/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 01/2022)

### 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  
(+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 rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TRADITIONAL CHEESECAKE PCUT 16P</b> <b>codice 1489</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TRADITIONAL CHEESECAKE PCUT 16P</b> <b>code 1489</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.09.2022</b>	<b>REVISIONE 00</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	Piattelli in cartoncino monopatinato Monopatinated cardboard discs	100 42	Ø 264 Ø 238
	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatinated cardboard strip	34	82 x 900
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	184	Ext 286x277x88

### INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION

Pallet / Dimensioni / Pallet / Dimensions:	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi / scatola / Pieces / Case:	1	1
Casse / strato / Case / Layer:	8	12
Strati / pallet - Layer / Pallet :	15	16
Casse / pallet – Case / Pallet :	120	192



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TRADITIONAL CHEESECAKE PCUT 16P</b> <b>codice 1489</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TRADITIONAL CHEESECAKE PCUT 16P</b> <b>code 1489</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.09.2022</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

### 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	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 / Leche y sus derivados	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		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 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

### 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.
--