



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>CROSTATATA AL CIOCCOLATO</b> <b>codice</b> <b>1479</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE FILLED CAKE</b> <b>code</b> <b>1479</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>21.10.2013</b>	<b>REVISIONE 09</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**

CROSTATATA AL CIOCCOLATO Crema al cioccolato (33,6%) e nocciole su pasta frolla.

CHOCOLATE FILLED CAKE - Chocolate cream (33.6%) and hazelnuts on short pastry.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	INGREDIENTI: Zucchero - Farina di <b>frumento</b> - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - <b>Latte</b> scremato reidratato - <b>Uova</b> - Acqua - <b>Burro</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Nocciole</b> (2,6%) - Cioccolato in polvere (2,3%) (Cacao - Zucchero) - Fecola - Amido modificato - Cacao magro in polvere - Destrosio - <b>Lattosio</b> - Fibra di limone - Amido (di <b>frumento</b> ) - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Grassi vegetali (Cocco - Palmisto) - Proteine del <b>latte</b> - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - E 471 - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - Maltodestrine -Sale. <b>Contiene frumento, latte, uova, frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	INGREDIENTS: Sugar - <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 - Artificial flavors] - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Eggs</b> - Water - <b>Butter</b> - Glucose-fructose syrup - <b>Hazelnuts</b> (2,6%) - Chocolate powder (2.3%) (Cocoa - Sugar) - Potato starch - Modified starch - Low fat cocoa powder - Dextrose - <b>Lactose</b> - Lemon fibre - Starch (of <b>wheat</b> ) - Raising agents Sodium carbonates and Diphosphates - Vegetable fats (Coconut - Palmkernel) - <b>Milk</b> proteins - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Mono- and diglycerides of fatty acids - Artificial flavors ( <b>contains milk</b> ) - Maltodextrins - Salt. <b>Contains wheat, milk, eggs, nuts and soya..</b>

10 13

**Peso etichetta / Declared weight** 1300 g e (NET WT. 2 LBS. 13.8 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574014794



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROSTATATA AL CIOCCOLATO</b> <b>codice</b> <b>1479</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE FILLED CAKE</b> <b>code</b> <b>1479</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>21.10.2013</b>	<b>REVISIONE 09</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	450.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 007
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 003
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 003
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 008 based on ISO 6888-2/3
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (DIN 10121:200-08; NORDVAL 04/2001 4101-42)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO -12/9-07/02)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1489 KJ 356 Kcal
Grassi / Fat	17,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	44,2 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,0 g
Proteine / Protein	4,8 g
Sale / Salt	0,06 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2003)

**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) 6 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.

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature.



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>CROSTATA AL CIOCCOLATO</b> <b>codice</b> <b>1479</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE FILLED CAKE</b> <b>code</b> <b>1479</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>21.10.2013</b>	<b>REVISIONE 09</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined white colored cardboard disc	130 g	Ø 283
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 23 kb/s/kb 363/B	180 g	Ext 300x315x63

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 X 120 mm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	27	27
Casse / pallet – Case / Pallet	324	216

**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		
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



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>CROSTATATA AL CIOCCOLATO</b> <b>codice</b> <b>1479</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE FILLED CAKE</b> <b>code</b> <b>1479</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>21.10.2013</b>	<b>REVISIONE 09</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.
---