



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P codice 0430	PRODUCT SPECIFICATION Product name KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P code 0430	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P Código 0430
---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.02.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 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 / Ultracongelado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL

KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P - Torta con formaggio cremoso e succo di lime.

KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P - Cake with cream cheese and lime juice.

KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P - Tarta con queso con zumo de lime

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES

ITALIANO	Formaggio cremoso (47,6%) [Panna - Latte scremato - Sale - Stabilizzanti E 412 - E 410 e E 415 - Fermenti lattici (latte)] - Zuccheri - Acqua - Uova - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di frumento - Amido modificato - Succo di lime (0,5%) - Fibra di agrumi - Emulsionanti E 471 e E 475 - Aromi naturali - Acidificante E 330 - Gelatina alimentare - Sciroppo di glucosio - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Maltodestrine. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Cream cheese (47.6%) [Cream - Skimmed milk - Salt - Stabilisers E 412 - E 410 and E 415 - Lactic ferments (milk)] - Sugar - Water - Eggs - Glucose-fructose syrup - Wheat flour - Modified starch - Lime juice (0.5%) - Citrus fibre - Emulsifiers E 471 and E 475 - Natural flavourings - Acid E 330 - Edible gelatine - Glucose syrup - Raising agents E 450 and E 500 - Salt - Maltodextrins. May contain traces of nuts and soya.
ESPAÑOL	Queso (47,6%) [Nata - Leche desnatada - Sal - Estabilizantes E 412 - E 410 y E 415 - Fermentos lácticos (leche)] - Azúcar - Agua - Huevos - Jarabe de glucosa-fructosa - Harina de trigo - Almidón modificado - Zumo de lime (0,5%) - Fibra de agrios - Emulgentes E 471 y E 475 - Aromas naturales - Acidulante E 330 - Gelatina comestible - Jarabe de glucosa - Gasificantes E 450 y E 500 - Sal - Maltodextrinas. Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.

01 18

Peso etichetta / Declared weight /Peso neto 2130 g e

Codice EAN/EAN Code/ Código EAN

8007574004306



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P codice 0430	PRODUCT SPECIFICATION Product name KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P code 0430	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P Código 0430
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.02.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN
--	--

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / Código EAN/ 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 IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21 - 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 IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado (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 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.22 - 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	1140 KJ 274 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	17,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	10,8 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	24,4 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	21,3 g
Proteine / Protein / Proteínas	4,2 g
Sale / Salt / Sal	0,52 g

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

15 mesi/months/ meses (Espresso come mm/aaaa es 01/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 01/2018; Expresado como mm/aaaa ej. 01/2018)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO
Nome Prodotto KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P codice 0430	Product name KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P code 0430	Nombre del producto KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P Código 0430

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.02.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN
---	--

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) 3 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

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

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions/Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Piattello in cartoncino monopatinato Monopatined cardboard disc Placa de cartón monopatinado	100 44	Ø 264 Ø 238
	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatinated cardboard strip Tira de cartón monopatinado	36,7	82 x 900
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Embalaje de cartón ondulado	183,2	Ext 286x277x86



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P codice 0430	PRODUCT SPECIFICATION Product name KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P code 0430	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P Código 0430
---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.02.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN
---	--

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/ INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	80x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	8	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	15	16
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	120	192

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 / Milk and products thereof / Leche y sus derivados	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 rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P codice 0430	PRODUCT SPECIFICATION Product name KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P code 0430	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto KEY LIME CHEESECAKE PRECUT 16 P Código 0430
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.02.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN
--	--

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

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 / 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.