



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CACAO AL GUSTO ARANCIA codice 2484	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA CACAO AL GUSTO ARANCIA code 2484
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.07.2014	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: PASTICCERIA MANZONI®
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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME Surgelata/ Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pan di Spagna farciti con crema al cacao (23%) e crema al gusto arancio (26%).

Sponge bases filled with cocoa cream (23%) and orange flavoured cream (26%).

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Latte scremato reidratato - Farina di frumento - Olio vegetale (Cocco) - Uova - Grasso vegetale (Palma) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Decorazione [Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Siero di latte in polvere - Lattosio - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia con altro aroma naturale di arancia - Colorante E 160c] - Tuorlo d'uovo - Amido modificato - Cacao magro in polvere (0,4%) - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (fra cui soia) - Lattosio - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Proteine del latte - Pasta di cacao (0,1%) - Aromi - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Coloranti E 160a e E 120 - Maltodestrine - Alcool. Contiene latte, frumento, uova e soia. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Glucose-fructose syrup - Sugar - Rehydrated skim milk – Wheat flour - Vegetable oil (Coconut) - Eggs - Vegetable fat (Palm) – Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Decoration [Sugar - Cocoa butter - Milk powder – Whey powder - Lactose - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavor with other natural orange flavor - Colour Paprika oleoresin (Paprika extract)] - Egg yolk - Modified starch - Low fat cocoa powder (0.4%) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (included soya) - Lactose – Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Milk proteins - Cocoa mass (0.1%) - Artificial flavors - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Colours Beta-carotene (Carotenes) and Cochineal extract (Cochineal) - Maltodextrins - Alcohol. Contains milk, wheat, eggs, soya and coconut. May contain traces of other nuts.

07 14

Peso etichetta / Declared weight 900 g e (NET WT. 1 LB. 15.7 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574024847



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CACAO AL GUSTO ARANCIA codice 2484	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA CACAO AL GUSTO ARANCIA code 2484
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.07.2014	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

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

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1043 KJ
	249 Kcal
Grassi / Fat	12,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	31,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	21,1 g
Proteine / Protein	2,6 g
Sale / Salt	0,06 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2014)

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.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C /22°C) 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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CACAO AL GUSTO ARANCIA codice 2484	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA CACAO AL GUSTO ARANCIA code 2484
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.07.2014	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni - ingombro/Dimensions - encumbrance (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato/ Rectangular monopatined cardboard plate	119 g	408 x 145
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box kb/s/kb 363/B	160 g	Ext 170 x 425 x 80

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	15	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	23	21
Casse / pallet – Case / Pallet	345	252

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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ 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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CACAO AL GUSTO ARANCIA codice 2484	PRODUCT SPECIFICATION Product name TORTA CACAO AL GUSTO ARANCIA code 2484
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.07.2014	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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 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 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.
