



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>STRUDEL codice 0172</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRUDEL code 0172</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>STRUDEL Código 0172</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.08.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 12</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ DENOMINACIÓN DE VENTA** Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL**

STRUDEL - Pasta sfoglia farcita con un impasto di mele e uvetta (53,6%) e decorata con fette di mele.

STRUDEL - Puff pastry cake filled with an apple and raisin mixture (53.6%) and topped with apple slices.

STRUDEL - Hojaldre relleno con mezcla de manzanas y uvas pasas (53,6%) decorado con rodajas de manzanas.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES**

ITALIANO	Mele (54,5%) - Farina di <b>frumento</b> - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Aromi] - Zucchero - Uva passita (5%) - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Burro - Uova</b> - Purea di albicocche - Amido modificato - Alcool - Addensanti E 407 e E 440 - Sale - Sciroppo di glucosio - Correttori di acidità E 330 - E 300 - E 332 - E 331 e E 516 - Emulsionanti E 471 e E 475 - Cannella - Aromi - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Estratto di malto <b>d'orzo</b> - Glutine di <b>frumento</b> - Mais - Stabilizzante E 508 - Gelificante E 410 - Maltodestrine - Destrosio. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia</b>
ENGLISH	Apples (54.5%) - <b>Wheat</b> flour - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Artificial flavourings] - Sugar - Raisins (5%) - Water - Glucose-fructose syrup - <b>Butter - Eggs</b> - Apricot purée - Modified starch - Alcohol - Thickeners Carrageenan and Pectins - Salt - Glucose syrup - Acidity regulators Citric acid - Ascorbic acid - Potassium citrates - Sodium citrates and Calcium sulphate - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Polyglycerol esters of fatty acids - Cinnamon - Artificial flavourings - Raising agents Sodium carbonates and Diphosphates - <b>Barley</b> malt extract - <b>Wheat</b> gluten - Maize - Stabiliser Potassium chloride - Gelling agent Locust bean gum - Maltodextrins - Dextrose. <b>May contains traces of nuts and soya.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, eggs and barley. May contain traces of tree nuts and soy.</b>
ESPAÑOL	Manzanas (54,5%) - Harina de <b>trigo</b> - Margarina vegetal [Grasa vegetal (Palma) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Aromas] - Azúcar - Uvas pasas (5%) - Agua - Jarabe de glucosa-fructosa - <b>Mantequilla - Huevos</b> - Puré de albaricoque - Almidón modificado - Alcohol - Espesantes E 407 y E 440 - Sal - Jarabe de glucosa - Correctores de acidez E 330 - E 300 - E 332 - E 331 y E 516 - Emulgentes E 471 y E 475 - Canela - Aromas - Gasificantes E 500 y E 450 - Extracto de malta de <b>cebada</b> - Gluten de <b>trigo</b> - Maíz - Estabilizador E 508 - Gelificante E 410 - Maltodextrinas - Dextrosa. <b>Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.</b>



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>STRUDEL codice 0172</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRUDEL code 0172</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>STRUDEL Código 0172</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.08.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 12</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto**  
**Codice EAN/EAN Code/ Código EAN**

1100 g e (NET WT. 2 LBS. 6.8 OZ.)  
8007574001725

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / 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 / Método interno IO Q 8.6.25 based on / 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**

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	815 KJ
	194 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	8,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	4,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	26,7 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	16,7 g
Proteine / Protein / Proteínas	1,9 g
Sale / Salt / Sal	0,2 g



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>STRUDEL codice 0172</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRUDEL code 0172</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>STRUDEL Código 0172</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.08.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 12</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

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

15 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 10/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2018; Expresado como mm/aaaa ej. 10/2018)

**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) 1 mese/month/meses In frigorifero. In refrigerator. En frigorífico

\* (-6°C/21°F) 1 settimana/week/semana  
(+4°C/40°F) 3 giorni/days/días

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) 4/5 ore/ hours/horas. A temperatura ambiente/At room temperature./ A temperatura ambiente.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO**

		Peso/weight (g)	Dimensioni - ingombro/Dimensions - encumbrance/ Dimensiones-grandeza (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato/ Rectangular monopatinated cardboard plate / Bandeja rectangular en cartón monopatinado	119 g	408 x 145
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 17 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 17 kb/s/kb 363/B Embalaje 17 en cartón corrugado kb/s/kb 424/B	143 g	Ext 430 x 170 x 80

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/INFORMACIÓN PALÉ**

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	14	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	308	264



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>STRUDEL codice 0172</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRUDEL code 0172</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>STRUDEL Código 0172</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.08.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 12</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

### 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 (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO <sub>2</sub> > 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>STRUDEL codice 0172</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>STRUDEL code 0172</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>STRUDEL Código 0172</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.08.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 12</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

#### 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.