

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA NOCCIOLA TORRONCINO codice 0257	PRODUCT SPECIFICATION Product name NOCCIOLA TORRONCINO CAKE code 0257
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.09.2021	REVISIONE 02 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 con crema alle nocciole (22%), crema al gusto di torrone (25%) e granella di nocciole.

Sponge base with hazelnut cream (22%), nougat flavoured cream (25%) and chopped hazelnuts.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Latte scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di frumento - Olio vegetale (Cocco) - Uova - Grasso vegetale (Palma) - Granella di nocciole (2,4%) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Tuorlo d'uovo - Amido modificato - Pasta di nocciole (0,4%) - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Lattosio - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Proteine del latte - Aromi - Alcool - Latte pastorizzato - Vino bianco - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Maltodestrine - Vino Marsala. Contiene frumento, latte, uova e frutta a guscio. Può contenere tracce di soia.
ENGLISH	Water - Sugar - Rehydrated skim milk - Glucose-fructose syrup - Wheat flour - Vegetable oil (Coconut) - Eggs - Vegetable fat (Palm) - Chopped hazelnuts (2.4%) - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Egg yolk - Modified starch - Hazelnut paste (0.4%) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Lactose - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Milk proteins - Artificial flavors - Alcohol - Pasteurized milk - White wine - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Maltodextrins - Marsala wine. Contain wheat, milk, eggs and nuts. May contain traces of soya.

11 13

Peso etichetta / Declared weight 900 g e (NET WT. 1 LB. 15.7 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574002579

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA NOCCIOLA TORRONCINO codice 0257	PRODUCT SPECIFICATION Product name NOCCIOLA TORRONCINO CAKE code 0257
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.09.2021	REVISIONE 02 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	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1083 KJ
	259 Kcal
Grassi / Fat	14,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	29,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	20,2 g
Proteine / Protein	2,9 g
Sale / Salt	0,06 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2013; Expressed like mm/yyyy ex 11/2013)

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.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA NOCCIOLA TORRONCINO codice 0257	PRODUCT SPECIFICATION Product name NOCCIOLA TORRONCINO CAKE code 0257
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.09.2021	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

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.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni - ingombro/Dimensions - encumbrance (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato/ Rectangular monopatined cardboard plate	110 g	410 x 151
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 17 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 17 kb/s/kb 363/B	160 g	Ext 170 x 425 x 80

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

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

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

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA NOCCIOLA TORRONCINO codice 0257	PRODUCT SPECIFICATION Product name NOCCIOLA TORRONCINO CAKE code 0257
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.09.2021	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

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

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.
--