



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CACAO CREMA codice 0258	PRODUCT SPECIFICATION Product name CACAO CREMA CAKE code 0258
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 16.09.2021	REVISIONE 03 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 al cacao (22%) con crema al cacao (22%), crema al gusto vaniglia (29%) e decorazione al cacao (1%).

Cocoa sponge base (22%) with cocoa cream (22%), vanilla flavoured cream (29%) and cocoa decoration (1%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Latte scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Farina di frumento - Olio vegetale (Cocco) - Uova - Grasso vegetale (Palma - Cocco) - Stabilizzante E 420 - Cacao magro in polvere (1,5%) – Sciroppo di glucosio - Tuorlo d'uovo - Amido modificato - Destrosio - Cacao (0,3%) - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (fra cui soia) - Lattosio - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Proteine del latte - Aromi (contiene latte) - Pasta di cacao (0,1%) - Amido (di frumento) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Maltodestrine. Contiene latte, frumento, uova e soia. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Rehydrated skim milk - Glucose-fructose syrup - Sugar – Wheat flour - Vegetable oil (Coconut) - Eggs - Vegetable fats (Palm - Coconut) - Stabiliser Sorbitols - Low fat cocoa powder (1.5%) - Glucose syrup - Egg yolk - Modified starch - Dextrose - Cocoa (0.3%) - 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 - Artificial flavors (contains milk) - Cocoa mass (0.1%) - Starch (of wheat) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Maltodextrins. Contains milk, wheat, eggs,soya and coconut. May contain traces of other nuts.

11 13

Peso etichetta / Declared weight 900 g e (NET WT. 1 LB. 15.7 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574002586



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CACAO CREMA codice 0258	PRODUCT SPECIFICATION Product name CACAO CREMA CAKE code 0258
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 16.09.2021	REVISIONE 03 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 IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	997 KJ 238 Kcal
Grassi / Fat	11,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	29,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	21,4 g
Proteine / Protein	2,8 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.

Do not re-freeze after thawing and it can be stored in refrigerator.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CACAO CREMA codice 0258	PRODUCT SPECIFICATION Product name CACAO CREMA CAKE code 0258
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 16.09.2021	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA CACAO CREMA codice 0258	PRODUCT SPECIFICATION Product name CACAO CREMA CAKE code 0258
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 16.09.2021	REVISIONE 03 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.
--