

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto <b>TORTA TIRAMISU' CON SAVOIARDI</b> codice 0952</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name <b>TIRAMISU' CAKE WITH FINGER BISCUITS</b> code 0952</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname <b>TORTA TIRAMISU' CON SAVOIARDI</b> Kode 0952</i>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.09.2021</b>	<b>REVISIONE 01 VERSION</b>	<b>REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM 17.09.2021</b>
---	---------------------------------	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ INFORMATIONEN  
ÜBER DEN PRODUZENTEN**

**Marchio di Vendita / Brand name/ Verkaufsmarke:** bindi fantasia nel dessert®  
**Prodotto per / Manufacturer for / Hergestellt pro:** S.I.P.A. spa  
**Indirizzo/address/ Adresse** 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG** Surgelata/ Quick frozen/ Tiefgefroren

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME**

Crema mascarpone (48,6%), pan di Spagna e savoiardi (9,2%) inzuppati al caffè (26,1%).

Mascarpone cream (48.6%), sponge base and finger biscuits (9.2%) with coffee soaked (26.1%).

Mascarponecremefüllung (48,6%), Biskuitboden und Löffelbiskuits (9,2%) mit Kaffee getränkt (26,1%).

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA TIRAMISU' CON SAVOIARDI</b> <b>codice</b> <b>0952</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TIRAMISU' CAKE WITH FINGER BISCUITS</b> <b>code</b> <b>0952</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>TORTA TIRAMISU' CON SAVOIARDI</b> <b>Kode</b> <b>0952</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>17.09.2021</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 01</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.09.2021</b>
--	---------------------------------------	---

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ ZUTATEN**

ITALIANO	<p>Caffè solubile reidratato (18,4%) - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Latte</b> scremato reidratato - Farina di <b>frumento</b> – Grassi vegetali (Cocco - Palma - Palmisto) - <b>Uova</b> (26% nei savoiardi) - Mascarpone (5,4%) (<b>Panna</b> - Correttore di acidità E 330) - <b>Latte</b> pastorizzato - Alcool - Sciroppo di glucosio - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Stabilizzante E 420 - Amido modificato - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Cacao - Destrosio - <b>Lattosio</b> - Cacao magro in polvere - Addensanti E 415 - E 440 e E 401 - Aromi - Proteine del <b>latte</b> – Agenti lievitanti E 450 - E 500 e E 503 - Amido (di <b>frumento</b>) - Sale.</p> <p><b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b></p>
ENGLISH	<p>Rehydrated soluble coffee (18.4%) - Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Wheat</b> flour - Vegetable fats (Coconut - Palm - Palm-kernel) - <b>Eggs</b> (26% in the finger biscuits) - Mascarpone cheese (5.4%) (<b>Cream</b> - Acidity regulator Citric acid) - Pasteurized <b>milk</b> - Alcohol - Glucose syrup - <b>Egg yolk</b> - Stabiliser Sorbitols - Modified starch - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Cocoa - Dextrose - <b>Lactose</b> - Fat-reduced cocoa powder - Thickeners Xanthan gum - Pectins and Sodium alginate - Artificial flavourings - <b>Milk</b> proteins - Raising agents Diphosphates - Sodium carbonates and Ammonium carbonates - Starch (of <b>wheat</b>) - Salt.</p> <p><b>May contain traces of nuts and soya.</b>  <b>(for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.</b></p>
DEUTSCH	<p>rehydratisierter löslicher Kaffee (18,4%) - Wasser - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - <b>Weizenmehl</b> – pflanzliches Fett (Kokos - Palme - Palmkern) - <b>Eier</b> (26% in den Löffelbiskuits) - Mascarponekäse (5,4%) (<b>Sahne</b> - Säureregulator E 330) - pasteurisierte <b>Milch</b> - Alkohol - Glukosesirup - <b>Eigelb</b> - Stabilisator E 420 - modifizierte Stärke - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (aus Sonnenblumen) - Kakao - Dextrose - <b>Laktose</b> - fettarmes Kakaopulver - Verdickungsmittel E 415 - E 440 und E 401 - Aromen - <b>Milcheiweiß</b> - Backtriebmittel E 450 - E 500 und E 503 - Stärke (aus <b>Weizen</b>) - Salz.</p> <p><b>Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</b></p>

02 21

**Peso etichetta / Declared weight/ Nettogewicht**  
**Codice EAN/EAN Code/ EAN-Kode**

1050 g e (NET WT. 2 LBS. 5.0 OZ.)  
8007574009523

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>TORTA TIRAMISU' CON SAVOIARDI</b> <i>codice</i> <b>0952</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>TIRAMISU' CAKE WITH FINGER BISCUITS</b> <i>code</i> <b>0952</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>TORTA TIRAMISU' CON SAVOIARDI</b> <i>Kode</i> <b>0952</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>17.09.2021</b>	<b>REVISIONE 01 VERSION</b>	<b>REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.09.2021</b>
--	---------------------------------	---

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS/  
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Parametro / Parameter/ Parameter	Valore max Max values Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Interne Methode MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode MAM 003- Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode MAM 003- Validated method/ nachgewiesene Methode (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/ Interne Methode MAM 007 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode MAM005 - Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode MAM004 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE**

Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values/ Energie	966 KJ
	230 Kcal
Grassi / Fat/ Fett	9,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren	7,7 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	31,3 g
di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker	21,0 g
Proteine / Protein/ Ballaststoffe	3,4 g
Sale / Salt/ Salz	0,18 g

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA          PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>TORTA          TIRAMISU' CON SAVOIARDI</b> <i>codice</i> <b>0952</b>	<b>PRODUCT          SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>TIRAMISU'          CAKE WITH FINGER BISCUITS</b> <i>code</i> <b>0952</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES          PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>TORTA          TIRAMISU' CON SAVOIARDI</b> <i>Kode</i> <b>0952</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE          ISSUE DATE</b> <b>17.09.2021</b>	<b>REVISIONE 01          VERSION</b>	<b>REVISION 01          AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.09.2021</b>
---	--	--

**TMC del prodotto / Best before/ Mindesthaltbarkeitsdatum**

15 mesi/months/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 02/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2021; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 02/2021)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature/ Lagertemperatur**

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

To be consumed best before the date indicated on the case.

Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days/ Tage

\* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/ Tage

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days/ Tage In frigorifero. In refrigerator. Im Kühlschrank.

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.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

**Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Servieranweisungen**

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ora / Hour/ Stunden a temperatura ambiente / at room temperature/ beim Raumtemperatur.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG**

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Primärverpackung	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato/ Rectangular monopatinated cardboard plate/ Rechteckiges Tablett aus einseitig beschichtetem Karton	110 g	409 x 143
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Verpackung Wellpappe	150 g	Ext 430x155x105

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEMA TECNICA          PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto <b>TORTA          TIRAMISU' CON SAVOIARDI</b>          codice 0952</i>	<b>PRODUCT          SPECIFICATION</b> <i>Product name <b>TIRAMISU'          CAKE WITH FINGER BISCUITS</b>          code 0952</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES          PRODUKT</b> <i>Produktname <b>TORTA          TIRAMISU' CON SAVOIARDI</b>          Kode 0952</i>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE          ISSUE DATE 17.09.2021</b>	<b>REVISIONE 01          VERSION</b>	<b>REVISION 01          AUSSTELLUNGSDATUM          17.09.2021</b>
--	--	---

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/ PALETTENINFORMATION

Pallet/ Palette : Dimensioni / Dimensions / Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	16	13
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	18	18
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	288	234

### ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALLERGENE

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/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg or 10 mg/l/ SO <sub>2</sub> mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/ \*mögliche Kreuzkontamination

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>TORTA TIRAMISU' CON SAVOIARDI</b> <i>codice</i> <b>0952</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>TIRAMISU' CAKE WITH FINGER BISCUITS</b> <i>code</i> <b>0952</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>TORTA TIRAMISU' CON SAVOIARDI</b> <i>Kode</i> <b>0952</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>17.09.2021</b>	<b>REVISIONE 01 VERSION</b>	<b>REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.09.2021</b>
--	---------------------------------	---

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ RECHTSVORSCHRIFTEN**

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS/ GENETISCH  
VERÄNDERTE ROHSTOFFE**

<p>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.          Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.</p>
---