



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>codice 1292</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> MILLEFOGLIE CAKE <i>code 1292</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>Código 1292</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>Kode 1292</i>
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
---	---------------------------------------	--	---

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES
RELATIVOS AL PRODUCTOR/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN

Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta/ Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Manufacturer / Productor/ Hersteller: S.I.P.A. spa
Indirizzo/address/ dirección/ Adresse 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 / DENOMINACIÓN DE VENTA/
VERKEHRSBEZEICHNUNG Surgelato /Quick frozen/ Ultracongelado/ Tiefgefroren

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL/
HANDELSNAME

MILLEFOGLIE - Pasta sfoglia farcita con crema pasticcera (55%).
MILLEFOGLIE - Puff pastry filled with patisserie cream (55%).
MILLEFOGLIE - Capas de hojaldre rellenas con crema pastelera (55%)
MILLEFOGLIE - Blätterteigboden mit Cremefüllung (55%).



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>codice 1292</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> MILLEFOGLIE CAKE <i>code 1292</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>Código 1292</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>Kode 1292</i>
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
---	---------------------------------------	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	Farina di frumento - Acqua - Latte scremato reidratato – Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Aromi] - Zucchero - Burro - Tuorlo d'uovo – Amido modificato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Olio vegetale (Girasole) – Grassi vegetali (Cocco - Palma - Burro di Cacao) - Lattosio - Destrosio - Sciroppo di glucosio - Uova - Sale - Stabilizzante E 420 - Proteine del latte - Amido (di frumento) - Emulsionanti E 471 - E 472e - E 322 (di girasole) e E 475 – Aromi naturali - Estratto di malto d' orzo - Glutine di frumento - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Mais - Addensante E 415 - Maltodestrine. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Wheat flour - Water - Rehydrated skim milk - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Artificial flavourings] - Sugar - Butter - Egg yolk - Modified starch - Glucose-fructose syrup - Vegetable oil (Sunflower) - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - Lactose - Dextrose – Glucose syrup - Eggs - Salt - Stabiliser Sorbitols - Milk proteins - Starch (of wheat) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Polyglycerol esters of fatty acids - Natural flavourings - Barley malt extract - Wheat gluten - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Maize - Thickener Xanthan gum - Maltodextrins. May contain traces of nuts and soya. (for USA) Contains wheat, barley, milk, eggs and coconut. May contain traces of soy and other tree nuts.
ESPAÑOL	Harina de trigo - Agua - Leche desnatada rehidratada – Margarina vegetal [Grasa vegetal (Palma) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Aromas] - Azúcar - Mantequilla - Yema de huevo - Almidón modificado - Jarabe de glucosa-fructosa - Aceite vegetal (Girasol) - Grasas vegetales (Coco - Palma - Manteca de cacao) - Lactosa - Dextrosa - Jarabe de glucosa - Huevos – Sal - Estabilizador E 420 - Proteínas de leche - Almidón (de trigo) - Emulgentes E 471 - E 472e - E 322 (de girasol) y E 475 - Aromas naturales - Extracto de malta de cebada - Gluten de trigo - Gasificantes E 450 y E 500 - Maíz - Espesante E 415 - Maltodextrinas. Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.
DEUTSCH	Weizenmehl - Wasser - rehydratisierte Magermilch – Pflanzenmargarine [pflanzliches Fett (Palme) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Wasser – Emulgatoren E 471 - Salz - Aromen] - Zucker - Butter - Eigelb - modifizierte Stärke - Glukose-Fruktose-Sirup - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - pflanzliches Fett (Kokos - Palm - Kakaobutter) - Laktose - Dextrose - Glukosesirup - Eier - Salz - Stabilisator E 420 - Milcheiweiß - Weizenstärke - Emulgatoren E 471 - E 472e – E 322 (aus Sonnenblumen) und E 475 - natürliches Aroma - Gerstenmalzextrakt - Weizengluten - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Mais - Verdickungsmittel E 415 - Maltodextrine. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

09 17

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/Nettogewicht 1350 g e (NET WT. 2 LBS. 15.6 OZ.)
Codice EAN/EAN Code/ Código EAN/ EAN-Kode 8007574012929



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>codice 1292</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> MILLEFOGLIE CAKE <i>code 1292</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>Código 1292</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>Kode 1292</i>
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
---	---------------------------------	--	---

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

Parametro / Parameter / Parámetro/ Parameter	Valore max Max values Valor máx Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (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/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method/ Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method/ Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>codice 1292</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> MILLEFOGLIE CAKE <i>code 1292</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>Código 1292</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>Kode 1292</i>
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
---	---------------------------------	--	---

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES/
ERNÄHRUNGSWERTE**

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1373 KJ 329 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	20,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	10,4 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	32,6 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	16,0 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	3,7 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,40g

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

12 mesi/months/meses/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 09/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2017
Expresado como mm/aaa ej 09/2017; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 09/2017)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación/ Lagertemperatur

*** / ** (-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. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

** (-12°C / 10°F) 30 giorni / Days/ días/ Tage

* (-6°C / 21°F) 7 giorni / Days/ días/ Tage

(4°C / 40°F) 3 giorni / Days/ días/ Tage in frigorifero/ In refrigerator. ./ En frigorífico/ 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.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo/ Servieranweisungen

(21°C /22°C) 4/5 ore/ hours/horas/ Stunden. A temperatura ambiente/At room temperature./ a temperatura ambiente/ beim Raumtemperatur.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>codice 1292</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> MILLEFOGLIE CAKE <i>code 1292</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>Código 1292</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>Kode 1292</i>
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
---	---------------------------------	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/ weight/peso/ Nettogewicht (g)	Dimensioni - ingombro/ Dimensions - encumbrance / Dimensiones – grandeza/ Abmessungen - Größe (mm)
Imballo primario- Primary pack- Embalaje primario- Primärverpackung	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato / Rectangular monopatinated cardboard plate / Bandeja rectangular en cartón monopatinado/ Rechteckiges Tablett aus einseitig beschichtetem Karton	119 g	408 x 145
Imballo secondario- Secondary pack- Embalaje secundario- Sekundärverpackung	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 363/B Verpackung 17 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	182 g	Ext 424 x 166 x 80

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION /INFORMACIÓN PALÉ/
PALETTENINFORMATION**

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	14	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	23	22
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	322	264



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>codice 1292</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> MILLEFOGLIE CAKE <i>code 1292</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>Código 1292</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>Kode 1292</i>
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
---	---------------------------------	--	---

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS/ ALLERGENE

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/ 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 / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutienhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l/ SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada/ * mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>codice 1292</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> MILLEFOGLIE CAKE <i>code 1292</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>Código 1292</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TORTA MILLEFOGLIE <i>Kode 1292</i>
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019	REVISIONE 10 VERSION	REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
---	---------------------------------	--	---

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/
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 / MATERIAS
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE/ GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE**

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.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.