



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> TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE <i>Codice 2470</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE <i>Codice 2470</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE <i>Código 2470</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE <i>Kode 2470</i>
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.04.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 14.04.2022
--	--	---

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 Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado/Tiefgefroren

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME / DENOMINACIÓN COMERCIAL/ HANDELSNAME

Crema ai limoni siciliani (50,6%) ricoperta di meringa flambée (22,2%), su base di pasta frolla.

Sicilian lemon cream (50.6%) covered by a meringue flambé (22.2%), on a short pastry base.

Crema de limón siciliano (50,6%) recubierta con merengue flambeado (22,2%), con una base de pastaflora.

Sizilianische Zitronencreme (50,6%) bedeckt von flambierter Meringe (22,2%), mit Mürbeteig.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Codice 2470	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Codice 2470	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Código 2470	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Kode 2470
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.04.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 14.04.2022
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES / ZUTATEN

ITALIANO	Zucchero - Farina di frumento - Acqua - Latte scremato reidratato - Albume d'uovo reidratato - Succo di limone siciliano (6,2%) - Grasso vegetale (Palma) - Tuorlo d'uovo - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido modificato - Sciroppo di glucosio - Lattosio - Proteine del latte - Aromi naturali - Emulsionanti E 322 (di soia) - Sale - Colorante E 160a - Siero di latte in polvere. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	Sugar - Wheat flour - Water - Rehydrated skim milk - Rehydrated egg white - Sicilian Lemon juice (6.2%) - Vegetable fat (Palm) - Egg yolk - Glucose-fructose syrup - Modified starch - Glucose syrup - Lactose - Milk proteins - Natural flavourings - Emulsifiers E 322 (of soya) - Salt - Colour E 160a - Whey powder. May contain traces of nuts.
ESPAÑOL	Azúcar - Harina de trigo - Agua - Leche desnatada rehidratada - Clara de huevo rehidratada - Zumo de limón siciliano (6,2%) - Grasa vegetal (Palma) - Yema de huevo - Jarabe de glucosa-fructosa - Almidón modificado - Jarabe de glucosa - Lactosa - Proteínas de leche - Aromas naturales - Emulgentes E 322 (de soja) - Sal - Colorante E 160a - Suero de leche en polvo. Puede contener trazas de frutos de cáscara.
DEUTSCH	Zucker - Weizenmehl - Wasser - rehydratisierte Magermilch - Rehydratisiertes Eiklar - Sizilianische Zitronensaft (6,2%) - Pflanzenfett (Palme) - Eigelb - Glukose-Fruktose-Sirup - modifizierte Stärke - Glukosesirup - Laktose - Milcheiweiß - natürliches Aroma - Emulgatoren E 322 (aus Soja) - Salz - Farbstoff E 160a - Süßmolkenpulver . Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.

10 16

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto/Nettogewicht 720 g (80 g e x 9)

Codice EAN/ EAN code/Código EAN/ EAN-Kode 8007574024700



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Codice 2470	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Codice 2470	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Código 2470	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Kode 2470
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.04.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 14.04.2022
--	--	---

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 IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno IO Q 8.6.25 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 Nome Prodotto TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Codice 2470	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Codice 2470	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Código 2470	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Kode 2470
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.04.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 14.04.2022
--	--	---

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES / ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values / Valores medios / Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético / Energie	1130 KJ 268 Kcal
Grassi / Fat / Grasas / Fett	7,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas / davon: gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono / Kohlenhydrate	45,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares / davon: Zucker	31,0 g
Proteine / Protein / Proteínas / Ballaststoffe	3,8 g
Sale / Salt / Sal / Salz	0,05 g

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

12 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 10/2016; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2016; Expresado como mm/aaaa ej. 10/2016; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 10/2016)

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) 2 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.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Codice 2470	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Codice 2470	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Código 2470	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Kode 2470
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.04.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 14.04.2022
--	--	---

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

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per 1,5 –2 ore. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +4° C, il prodotto può essere consumato entro due giorni.

Before serving defrost the product at room temperature for 1,5-2 hours. Once defrosted the product can be stored in the refrigerator for 2 days.

Antes de consumir mantener el producto a temperatura ambiente durante 1,5-2 horas. Si el producto se conserva a una temperatura no superior a +4° C, consumir dentro de dos días.

Vor dem Servieren das Produkt 1,5-2 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen. Bei einer Temperatur von nicht mehr als + 4 ° C kann das Produkt innerhalb von zwei Tagen verzehren werden.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Blister Plastica Marrone / Blister Brown Plastic / Blister Plástico Marrón / braune Kunststoff-Blister	34,3	315 x 315
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Embalaje en cartón corrugado Verpackung in Wellpappe Kb/S/Kb/363/B	132	Ext 330 x 321 x 75

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION / INFORMACIÓN PALÉ / PALETTENINFORMATION

Pallet/ Palé / Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones / Abmessungen	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	9	9
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	6	9
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	132	198



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Codice 2470	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Codice 2470	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Código 2470	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE Kode 2470
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.04.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 14.04.2022
--	--	---

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 / Glutenhaltiges 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 / Milk and products thereof / Leche y sus derivados / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	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> TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE <i>Codice 2470</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE <i>Codice 2470</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE <i>Código 2470</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TARTELLETTA LIMONE FLAMBE' MONOPORZIONE <i>Kode 2470</i>
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.04.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 14.04.2022
--	--	---

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.