



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA AL GUSTO PISTACCHIO</b> <b>MANDORLA codice 2485</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA AL GUSTO PISTACCHIO</b> <b>MANDORLA code 2485</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 01.09.2021	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>

**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Surgelata/ Quick frozen

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

Pan di Spagna farciti con crema al gusto mandorla (23,6%) e crema al gusto pistacchio (29,6%), decorati con granella di nocciole.

Sponge bases filled with almond flavoured cream (23.6%) and pistachio flavoured cream (29.6%), decorated with chopped hazelnuts.

**INGREDIENTI/ INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - Zucchero - <b>Latte</b> scremato reidratato - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Farina di <b>frumento</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Uova – Tuorlo d'uovo</b> - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Granella di <b>nocciole</b> (1,5%) - Amido modificato - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) – <b>Lattosio</b> - Aromi - Proteine del <b>latte</b> - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Sale – Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Maltodestrine - Colorante E 133. <b>Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Sugar - Rehydrated skim <b>milk</b> - Vegetable fats (Coconut - Palm) - <b>Wheat</b> flour - Glucose-fructose syrup - <b>Eggs - Egg yolk</b> – Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Chopped <b>hazelnuts</b> (1.5%) - 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) - <b>Lactose</b> - Artificial flavourings - <b>Milk</b> proteins - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Salt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Maltodextrins - Colour FD&C Blue No.1 (Brillant Blue FCF). <b>May contain traces of soya and other nuts.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, eggs, hazelnuts and coconut. May contain traces of soy and other tree nuts.</b>

07 21

**Peso etichetta / Declared weight** 900 g e (NET WT. 1 LB. 15.7 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574024854



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto TORTA AL GUSTO PISTACCHIO</b> <b>MANDORLA codice 2485</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name TORTA AL GUSTO PISTACCHIO</b> <b>MANDORLA code 2485</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 01.09.2021</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**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	1057 KJ 253 Kcal
Grassi / Fat	13,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	29,7 g
di cui zuccheri / of which sugars	20,1 g
Proteine / Protein	3,0 g
Sale / Salt	0,08 g

**TMC del prodotto / Best before**

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2021)

**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.

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

(21°C /22°C) 4/5 ore/ hours. A temperatura ambiente/At room temperature.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto TORTA AL GUSTO PISTACCHIO</b> <b>MANDORLA codice 2485</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name TORTA AL GUSTO PISTACCHIO</b> <b>MANDORLA code 2485</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 01.09.2021</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni - ingombro/Dimensions - encumbrance (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vassoio rettangolare in cartone monopatinato/ Rectangular monopatined cardboard plate	119 g	408 x 145
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box kb/s/kb 363/B	160 g	Ext 170 x 425 x 80

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

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

### 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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>TORTA AL GUSTO PISTACCHIO</b> <b>MANDORLA codice 2485</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>TORTA AL GUSTO PISTACCHIO</b> <b>MANDORLA code 2485</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 01.09.2021</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**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.
--