



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto STRAWBERRY CHEESECAKE MONOPORZIONE Codice 2543	PRODUCT SPECIFICATION Product name STRAWBERRY CHEESECAKE MONOPORZIONE Code 2543
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.03.2020	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto per / Manufacturer for : 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

Pasta biscottata con crema al formaggio (63,8%) farcita e decorata con salsa di fragole (16,8%).
 Cheese cream (63.8%) on a crust base filled and decorated with strawberry sauce (16.8%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Formaggio fresco (17,4%) (Latte - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Zucchero - Grasso vegetale (Palmisto - Palma) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Pura di fragole (5,6%) - Burro - Farina di frumento - Zucchero di canna - Uova - Amido modificato - Gelatina alimentare - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330] - Stabilizzanti E 420 e E 463 - Latte scremato reidratato - Proteine del latte - Emulsionanti E 322 (di girasole) - E 472e e E 471 - Correttore di acidità E 330 - Aroma naturale di fragola - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Lattosio - Amido (di frumento) - Maltodestrine - Colorante E 120. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Water - Fresh cheese (17.4%) (Milk - Salt - Lactic acid bacteria - Rennet) - Sugar - Vegetable fats (Palm-kernel - Palm) - Glucose-fructose syrup - Strawberry purée (5.6%) - Butter - Wheat flour - Cane sugar - Eggs - Modified starch - Edible gelatine - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers E 471 - Salt - Acidity regulator E 330] - Stabilisers E 420 and E 463 - Rehydrated skim milk - Milk proteins - Emulsifiers E 322 (of sunflower) - E 472e and E 471 - Acidity regulator E 330 - Natural strawberry flavouring - Salt - Raising agents E 450 and E 500 - Lactose - Starch (of wheat) - Maltodextrins - Colour E 120. May contain traces of nuts and soya.

03 20

Peso etichetta / Declared weight 630 g (105 g e x 6)
Codice EAN/ EAN code 8007574025431



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>STRAWBERRY</i> <i>CHEESECAKE MONOPORZIONE</i> Codice 2543	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>STRAWBERRY</i> <i>CHEESECAKE MONOPORZIONE</i> Code 2543
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.03.2020	REVISIONE 01 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	1170 KJ 281 Kcal
Grassi / Fat	19,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	24,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	19,0 g
Proteine / Protein	2,8 g
Sale / Salt	0,2 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 03/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2020)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>STRAWBERRY</i> <i>CHEESECAKE MONOPORZIONE</i> Codice 2543	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>STRAWBERRY</i> <i>CHEESECAKE MONOPORZIONE</i> Code 2543
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.03.2020	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

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.
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) 2 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

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.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piatto in plastica bianco in PS / White plastic plate PS	31	330 x 190 x15
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box kb/s/kb 363/B	148	Ext 340 x 210 x 85

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	6	6
Casse. / strato- Case / Layer	12	14
Strati / pallet - Layer / Pallet	20	20
Casse / pallet – Case / Pallet	240	280



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>STRAWBERRY</i> <i>CHEESECAKE MONOPORZIONE</i> Codice <i>2543</i>	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>STRAWBERRY</i> <i>CHEESECAKE MONOPORZIONE</i> Code <i>2543</i>
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.03.2020	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

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

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.
--