



fantasia nel dessert®

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

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**

Nome Prodotto **TORTA DELLA NONNA codice 0529**

<b>DATA EMISSIONE</b> 28.05.2014	<b>REVISIONE 02</b>
-------------------------------------	---------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE**

**Marchio di Vendita:** FINIPER  
**Produttore:** 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** Surgelato /Quick frozen

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE** TORTA DELLA NONNA - Pasta frolla e crema pasticcera al gusto di limone (45%), ricoperta con pinoli (0.4%) e mandorle (2%).

**INGREDIENTI**

ITALIANO	<p>Crema pasticcera al gusto di limone (<b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Tuorlo d'uovo</b> – Amido modificato - <b>Lattosio</b> - Proteine del <b>latte</b> - Aromi) - Farina di <b>frumento</b> - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti Mono- e digliceridi degli acidi grassi - Sale - Correttore di acidità Acido citrico - Aromi] - Zucchero - <b>Mandorle</b> - <b>Uova</b> - Destrosio - <b>Pinoli</b> - Amido (di <b>frumento</b>) - Sciroppo di glucosio - Grassi vegetali (Palmisto - Cocco) - Agenti lievitanti Difosfati e Carbonati di sodio - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Emulsionanti Mono- e digliceridi degli acidi grassi - <b>Lattosio</b> - Sale – Proteine del <b>latte</b> - Maltodestrine.  <b>Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.</b></p>
----------	--

02 14

**Peso etichetta** 500 g e  
**Codice EAN** 8029513211316

**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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° <b>BIO</b> - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° <b>BIO</b> - 12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

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

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**

Nome Prodotto **TORTA DELLA NONNA codice 0529**

<b>DATA EMISSIONE</b> 28.05.2014	<b>REVISIONE 02</b>
-------------------------------------	---------------------

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	<b>Per 100 g</b>	<b>Per porzione 84 g</b>
Valore energetico / Energy Values	1391 KJ	1168 KJ
	331 Kcal	278 Kcal
Grassi / Fat	12,5 g	10,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,9 g	4,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	49,4 g	41,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	28,7 g	24,1 g
Fibre	0,8 g	0,7 g
Proteine / Protein	4,8 g	4,0 g
Sale / Salt	0,09 g	0,07 g

**TMC del prodotto**

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 05/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.:08/2015)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature**

Nel congelatore \*\*\*\* o \*\*\* (-18 °C) vedi data consigliata sulla confezione

\*\* (-12 °C) 1 mese

\* (-6 °C) 1 settimana

In frigorifero (+4°C) 6 giorni

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 2 ore/hours a temperatura ambiente/ at room temperature.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		<b>Peso/weight (g)</b>	<b>Dimensioni/Dimensi ons (mm)</b>
Imballo primario- Primary pack	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined white colored cardboard disc	100 g	Ø 216
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 35 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 23 kb/s/kb 363/B	94 g	Ext 232 x 222 x 63

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/scatola – Pieces/Box	1
Pezzi/ multiplo- Pieces / Master carton	6
Casse. / strato- Box / Layer	7 (42 cakes)
Strati / pallet - Layer / Pallet	7
Casse / pallet – Box / Pallet	49 (294 cakes)



fantasia nel dessert®

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

**SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO**

Nome Prodotto **TORTA DELLA NONNA codice 0529**

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>28.05.2014</b>	<b>REVISIONE 02</b>
--	---------------------

**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	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

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/LEGISLATION**

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers



fantasia nel dessert®

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

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**

Nome Prodotto **TORTA DELLA NONNA codice 0529**

**DATA EMISSIONE**

**28.05.2014**

**REVISIONE 02**

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS**

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea.  
SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato  
SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato

SIPA guarantees the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation.  
SIPA guarantees application of certified HACCP plan  
SIPA guarantees product traceability by a certified system

**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.