



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>TORTA SACHER</i> Codice <i>1766</i>	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>SACHER CAKE Code 1766</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto <i>TORTA</i> SACHER Código <i>1766</i>
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE <i>21.07.2015</i>	REVISIONE 08 VERSION	REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN <i>21.07.2015</i>
--	---------------------------------------	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES
RELATIVOS AL PRODUCTOR**

Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta: bindi fantasia nel dessert®

Produttore / Manufacturer / Productor: S.I.P.A. spa

Indirizzo/address/ dirección 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 Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL TORTA SACHER - Pan di Spagna al cacao (63%) con farcitura all'albicocca (14%), ricoperto al cioccolato (10,6%) (cioccolato 47,5%).

SACHER CAKE - Cocoa sponge base (63%) with apricot filling (14%), covered with chocolate (10.6%) (chocolate 47.5%).

TORTA SACHER - Bizcocho con cacao (63%) relleno de albaricoque (14%), recubierto con chocolate (10,6%) (chocolate 47,5%).



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA SACHER Codice 1766	PRODUCT SPECIFICATION Product name SACHER CAKE Code 1766	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA SACHER Código 1766
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.07.2015	REVISIONE 08 VERSION	REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN 21.07.2015
---	---------------------------------------	--

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES

ITALIANO	<p>Zucchero - Uova - Burro - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Cioccolato in polvere (5%) (Cacao - Zucchero) - Cioccolato (4,2%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Mandorle di albicocca in polvere (contiene Anidride solforosa) - Farina di frumento - Purea di albicocche (3,3%) - Cacao magro in polvere (2,7%) - Grassi vegetali (Cocco - Palmisto) - Acqua - Alcool - Amido (di frumento) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Aromi - Emulsionanti E 471 e E 322 (di soia) - Gelificante E 440 - Cioccolato decorato (0,09%) [Pasta di cacao - Zucchero - Burro di cacao - Aroma naturale di vaniglia - Coloranti E 100 e E 171 (nel decoro)] - Maltodestrine - Correttore di acidità E 330.</p> <p>Contiene uova, soia, frumento, anidride solforosa e latte. Può contenere tracce di frutta a guscio.</p>
ENGLISH	<p>Sugar - Eggs - Butter - Glucose-fructose syrup - Chocolate powder (5%) (Cocoa - Sugar) - Chocolate (4.2%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavor] - Apricot stone powder (contain Sulphur dioxide) - Wheat flour - Apricot purée (3.3%) - Low fat cocoa powder (2.7%) - Vegetable fats (Coconut - Palm-kernel) - Water - Alcohol - Starch (of wheat) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Artificial flavors - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of soya) - Gelling agent Pectins - Decorated chocolate (0.09%) [Cocoa mass - Sugar - Cocoa butter - Natural vanilla flavor - Colours Turmeric (Curcumin) and Titanium dioxide (in the decoration)] - Maltodextrins - Acidity regulator Citric acid.</p> <p>Contains eggs, soya, wheat, sulphur dioxide, milk and coconut. May contain traces of other nut</p>
ESPAÑOL	<p>Azúcar - Huevos - Mantequilla - Jarabe de glucosa-fructosa - Chocolate en polvo (5%) (Cacao - Azúcar) - Chocolate (4,2%) [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes Lecitinas (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Semillas de albaricoque en polvo (contiene Anhídrido sulfuroso) - Harina de trigo - Puré de albaricoque (3,3%) - Cacao magro en polvo (2,7%) - Grasas vegetales (Coco - Palmiste) - Agua - Alcohol - Almidón (de trigo) - Gasificantes E 450 y E 500 - Aromas - Emulgentes E 471 y E 322 (de soja) - Gelificante E 440 - Chocolate decorado (0,09%) [Pasta de cacao - Azúcar - Manteca de cacao - Aroma natural de vainilla - Colorantes E 100 y E 171 (en la decoración)] - Maltodextrinas - Corrector de la acidez E 330.</p> <p>Contiene huevos, soja, trigo, anhídrido sulfuroso y leche. Puede contener trazas de frutos de cáscara.</p>

06 15

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto 800 g e (NET WT. 1 LB. 12.2 OZ.)
Codice EAN/ EAN code/ Código EAN 8007574017665



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA SACHER Codice 1766	PRODUCT SPECIFICATION Product name SACHER CAKE Code 1766	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA SACHER Código 1766
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.07.2015	REVISIONE 08 VERSION	REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN 21.07.2015
---	--------------------------------	--

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	450.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Método interno MAM 007
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Método interno MAM 003
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Método interno MAM 003
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 008 based on ISO 6888-2/3 / Método interno MAM 008 basado en ISO 6888-2/3
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM005 - Validated method / Método validado (DIN 10121:200-08; NORDVAL 04/2001 4101-42)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM004 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BIO -12/9- 07/02)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Valori medi / Typical values / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1627 KJ 390 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	21,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	12,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	40,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	34,2 g
Proteine / Protein / Proteínas	5,8 g
Sale / Salt / Sal	0,08 g

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

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 06/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2015 Expresado como mm/aaa ej 06/2015)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA SACHER Codice 1766	PRODUCT SPECIFICATION Product name SACHER CAKE Code 1766	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA SACHER Código 1766
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.07.2015	REVISIONE 08 VERSION	REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN 21.07.2015
---	---------------------------------------	--

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación

**** / *** (-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

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days/ Días

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/ Días

(+4°C/40°F) 6 Giorni / Days/ Días In frigorifero. In refrigerator. En frigorífico

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

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore /Hours/Horas a temperatura ambiente / at room temperature/ a temperatura ambiente.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight / peso (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatined cardboard disc Placa blanca de cartón monopatinado	62	Ø = 215
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 37 in cartone ondulato / Corrugated cardboard box type 37 Kb/S/Kb/363/B Embalaje 37 en cartón corrugado 37 Kb/S/Kb/363/B	107	Ext 230 x 235x 82

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	20	15
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	21	21
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	420	315



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TORTA SACHER Codice 1766	PRODUCT SPECIFICATION Product name SACHER CAKE Code 1766	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TORTA SACHER Código 1766
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.07.2015	REVISIONE 08 VERSION	REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN 21.07.2015
---	---------------------------------------	--

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

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.

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
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	X	
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>TORTA SACHER</i> Codice <i>1766</i>	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>SACHER CAKE Code 1766</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto <i>TORTA SACHER Código 1766</i>
---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE <i>21.07.2015</i>	REVISIONE 08 VERSION	REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN <i>21.07.2015</i>
--	---------------------------------------	---

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene	Higiene de los productos alimenticios
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.	Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed	Alimentos y piensos modificados genéticamente
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG
Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers	Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES

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 guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantee application of certified HACCP plan SIPA guarantee product traceability by a certified system
SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea. SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>TORTA SACHER</i> Codice <i>1766</i>	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>SACHER CAKE Code 1766</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto <i>TORTA</i> SACHER Código <i>1766</i>
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE <i>21.07.2015</i>	REVISIONE 08 VERSION	REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN <i>21.07.2015</i>
--	---------------------------------------	---

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE**

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.

NOTE/NOTES / NOTAS

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensione del testo.
Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto.
The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text.
No information in English is printed on the product box.
La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.
Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.