



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CATALANA IN COCCIO codice 0650	PRODUCT SPECIFICATION Product name CATALANA IN COCCIO code 0650
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.10.2013	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®

Produttore/ Manufacturer: SIPA 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 SURGELATO / QUICK-FROZEN**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE** Crema catalana con panna e tuorlo d'uovo con zucchero caramellato (4,3%)./Cream and egg yolk with caramelized sugar (4.3%).**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Panna (48%) - Zucchero - Acqua - Tuorlo d'uovo (12%) - Bustina con zucchero caramellato (Zucchero - Sciroppo di glucosio) - Amido modificato - Latte scremato reidratato - Latte pastorizzato - Lattosio - Addensante E 407 - Emulsionanti E 471 e E 322 (di girasole) - Sciroppo di glucosio - Proteine del latte - Aromi (contiene latte) - Stabilizzante E 508. Contiene latte e uova. Può contenere tracce di frumento, frutta a guscio e soia. La quantità indicata si riferisce al prodotto inclusa la bustina di zucchero caramellato.
ENGLISH	Cream (48%) - Sugar - Water - Egg yolk (12%) - Sachet with caramelized sugar (Sugar - Glucose syrup) - Modified starch - Rehydrated skim milk - Pasteurized milk - Lactose - Thickener Carrageenan - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Glucose syrup - Milk proteins - Artificial flavors (contains milk) - Stabiliser Potassium chloride. Contains milk and eggs. May contain traces of wheat, nuts and soya. The net weight indicated is referred to the product, included the sachet with caramelized suga

08 13

Peso dichiarato / Declared weight 920 g e (NET WT. 2 LBS. 0.4 OZ.)**Codice EAN/EAN Code** 8007574006508**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	100 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° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (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 CATALANA IN COCCIO codice 0650	PRODUCT SPECIFICATION Product name CATALANA IN COCCIO code 0650
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.10.2013	REVISIONE 03 VERSION
---	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1156 KJ
	278 Kcal
Grassi / Fat	18,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	24,2 g
di cui zuccheri / of which sugars	21,8 g
Proteine / Protein	3,0 g
Sale / Salt	0,07 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy ex 10/2003)

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

In frigorifero/In refrigerator (+4°C/40°F) 2 Giorni / Days

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

Do not re-freeze after thawing.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

1,5 - 2 Ore a temperatura ambiente/ Hours at room temperature

SE SERVITO A TEMPERATURA AMBIENTE

Distribuire sulla superficie lo zucchero caramellato contenuto nell'apposita bustina e attendere qualche istante per ottenere una colorazione dorata.

Per ottenere una crosticina croccante fiammeggiare lo zucchero per qualche secondo.

SE SERVITO CALDO

Sulla superficie del prodotto ancora congelato distribuire lo zucchero caramellato e scaldare con le seguenti modalità:

- in forno a 200°C-392°F per 10-12 min

- nel microonde per 90 secondi a 900 W

(i tempi riportati sono solo indicativi e dipendono dalla tipologia di forno utilizzato).

Mantenere il prodotto a temperatura ambiente durante le ore del servizio e quindi riporre in frigorifero per la conservazione.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION
Nome Prodotto CATALANA IN COCCIO	Product name CATALANA IN COCCIO
codice 0650	code 0650

DATA EMISSIONE	REVISIONE 03
ISSUE DATE 07.10.2013	VERSION

IF SERVED AT ROOM TEMPERATURE

Distribute the caramellized sugar contained in the small bag evenly on the surface and wait for a few moments to achieve a golden colouring.

In order to obtain a crunchy crust, flame the sugar for a few seconds.

IF SERVED WARM

Whilst product is still frozen, distribute the caramellized sugar evenly on the surface of the product, and warm with the following instructions:

- in the oven at 200°C-392°F for 10-12 minutes
- in the microwave at 900 W for 90 seconds

(the suggested timings are just indicative and depend on the type of the used oven).

Keep the product at room temperature during the serving hours and then put it in the refrigerat

or for the storage.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Coccio / Coccio	170 g	Ø 120
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	158 g	Ext 275x273x100

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	8	8
Casse. / strato- Case / Layer	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	12	12
Casse / pallet – Case / Pallet	144	144



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CATALANA IN COCCIO codice 0650	PRODUCT SPECIFICATION Product name CATALANA IN COCCIO code 0650
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.10.2013	REVISIONE 03 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		

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 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CATALANA IN COCCIO codice 0650	PRODUCT SPECIFICATION Product name CATALANA IN COCCIO code 0650
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.10.2013	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

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 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
---	--

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.
--

NOTE/NOTES

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.
