



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROCCANTE ALLE MANDORLE Codice 0267	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROCCANTE ALLE MANDORLE Codice 0267
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.09.2018	REVISIONE 02 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

Crema alla nocciola (48,6%) con cuore morbido al cioccolato (8,4%), decorato con granella di mandorle caramellizzate.
 Hazelnut cream (48.6%) with a soft chocolate heart (8.4%), decorated with chopped caramelized almonds.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Granella di mandorle caramellizzate (30,7%) (Mandorle - Zucchero) - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grassi vegetali (Palmisto - Palma) - Albume d'uovo reidratato - Latte scremato reidratato - Pasta di nocciolate (2,7%) - Farina di frumento - Stabilizzanti E 422 - E 420 e E 463 - Tuorlo d'uovo - Uova - Cioccolato (1,1%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Amido modificato - Cacao magro in polvere - Alcool - Sciroppo di glucosio - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) e E 472e - Proteine del latte - Lattosio - Aromi - Addensanti E 401 e E 440 - Rhum (Rhum - Colorante E 150b) - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500. Può contenere tracce di altra frutta a guscio
ENGLISH	Chopped caramelized almonds (30.7%) (Almonds - Sugar) - Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Vegetable fats (Palm-kernel - Palm) - Rehydrated egg white - Rehydrated skim milk - Hazelnuts paste (2.7%) - Wheat flour - Stabilisers Glycerol - Sorbitols and Hydroxypropyl cellulose - Egg yolk - Eggs - Chocolate (1.1%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Modified starch - Fat-reduced cocoa powder - Alcohol - Glucose syrup - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Milk proteins - Lactose - Artificial flavourings - Thickeners Sodium alginate and Pectins - Rhum (Rhum - Colour Caramel) - Salt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates. May contain traces of other nuts. (for USA) Contains milk, eggs, soy, wheat, hazelnuts and almonds. May contain traces of other tree nuts.

06 18

Peso etichetta / Declared weight 855 g (95 g e x 9) - NET WT. 1 LB. 14.1 OZ. (3.3 OZ. x 9)
Codice EAN/ EAN code 8007574002678



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROCCANTE ALLE MANDORLE Codice 0267	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROCCANTE ALLE MANDORLE Codice 0267
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.09.2018	REVISIONE 02 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	1492 KJ 357 Kcal
Grassi / Fat	18,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	37,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	30,2 g
Proteine / Protein	6,2 g
Sale / Salt	0,10 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 06/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2018)

CONSERVAZIONE

Nel congelatore/In freeze.

****/*** (-18°C) Vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box

** (-12°C) 1 mese/month

* (-6°C) 1 settimana/week

MODALITÀ DI CONSUMO:

Estrarre dal freezer e consumare dopo 5-10 minuti. Take the cake out of the freezer and consume after 5-10 minutes.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROCCANTE ALLE MANDORLE Codice 0267	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROCCANTE ALLE MANDORLE Codice 0267
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.09.2018	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimension s/ Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Blister Plastica Marrone / Blister Brown Plastic / Blister Plástico Marrón	34,3	315 x 315
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Embalaje en cartón corrugado Kb/S/Kb/363/B	132	Ext 330 x 321 x 75

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	9	9
Casse. / strato- Case / Layer	6	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet	132	198

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROCCANTE ALLE MANDORLE Codice 0267	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROCCANTE ALLE MANDORLE Codice 0267
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.09.2018	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004	dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CE/ EC 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 CE/ EC Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CE/ EC 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 UE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

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 la 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.
