



fantasia nel dessert®

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

| | |
|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO codice 3456 | PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO code 3456 |
|---|---|

| | |
|---|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.05.2015 | REVISIONE 07 VERSION |
|---|---------------------------------------|

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Manufacturer : 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

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO - Bignè ripieni di crema gusto vaniglia (18,8 %) avvolti in crema al cioccolato (72%)

INGREDIENTI

| | |
|----------|--|
| ITALIANO | Latte scremato reidratato - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Oli vegetali (Cocco - Girasole) - Grassi vegetali (Palma - Palmisto - Cocco) - Sciroppo di glucosio - Uova - Farina di frumento - Zucchero - Cioccolato (1,9%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Cacao magro in polvere - Cacao - Stabilizzante E 420 - Amido modificato - Tuorlo d'uovo - Lattosio - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Aromi (contiene latte) - Proteine del latte - Sale - Addensanti E 415 e E 410 - Agenti lievitanti E 450 - E 500 e E 503 - Amido (di frumento). Può contenere tracce di frutta a guscio e soia. |
|----------|--|

05 15

Peso etichetta / Declared weight 1300 g e
Codice EAN/EAN Code 8007574034563

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° 310 - 12/16-09/05) |
| L. Monocytogenes | Ass/25 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 PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO codice 3456 | PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO code 3456 |
|---|---|

| | |
|---|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.05.2015 | REVISIONE 07 VERSION |
|---|---------------------------------------|

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

| | |
|---|---------------------|
| Valori medi / Typical values | 100 g |
| Valore energetico / Energy Values | 1279 KJ 307 Kcal |
| Grassi / Fat | 20,0 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 13,1 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 27,4 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 18,9 g |
| Proteine / Protein | 2,8 g |
| Sale / Salt | 0,1g |

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 05/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 05/2016)

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
(+4°C / 40°F) 3 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

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

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

| | | Peso/weight (g) | Dimensioni/Dimensions (mm) |
|------------------------------------|--|-----------------|---------------------------------------|
| Imballo primario- Primary pack | Vaschetta in plastica marrone/Brown plastic tray | 105 | Ingombro/encumbrance 368 x 230 x 42,3 |
| Imballo secondario- Secondary pack | Imballo 92 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 92 kb/s/kb 363/B | 157 | Ext 383 x 244 x 75 |

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

| | | |
|----------------------------------|------------|--------------|
| Pallet : Dimensioni / Dimensions | 80x 120 cm | 100 x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case | 1 | 1 |
| Casse. / strato- Case / Layer | 9 | 12 |
| Strati / pallet - Layer / Pallet | 20 | 20 |
| Casse / pallet – Case / Pallet | 180 | 240 |



fantasia nel dessert®

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

| | |
|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO codice 3456 | PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO code 3456 |
|---|---|

| | |
|---|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.05.2015 | REVISIONE 07 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

| | | |
|---|--|--|
| 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 PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO codice 3456 | PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO code 3456 |
|---|---|

| | |
|---|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.05.2015 | REVISIONE 07 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. |
|--|