



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIRAMIDE AL CIOCCOLATO codice 0474	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIRAMIDE AL CIOCCOLATO Code 0474
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.07.2013	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Distribuito da / Distributed by : 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 NAME

PIRAMIDE AL CIOCCOLATO - 6 PORZIONI SINGOLE -Mousse al cioccolato (55%) con un cuore di croccante alle nocciole (16%), su un biscotto al cacao. /PIRAMIDE AL CIOCCOLATO – 6 SINGLE PORTIONS
 Chocolate mousse (55%) filled with hazelnut brittle (16%), on a cocoa biscuit base.

ITALIANO	<p>Crema [Latticello - Oli vegetali (Colza - Girasole - Copra - Palma - Palmisto) - Zucchero - Destrosio - Emulsionanti E 472b - E 435 - E 433 e E 471 -Aromi - Stabilizzante E 407 - Colorante E 160a] - Panna pastorizzata (Stabilizzante E 407) - Cioccolato (18%) [Pasta di cacao - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi] - Pasta di nocciole e mandorle pralinate (8%) [Nocciole (37%) - Zucchero - Mandorle - Stabilizzante E 420 - Emulsionanti E 322 (di soia)] - Biscotto al cacao (6,9%) [Farina di frumento - Zucchero - Cacao (7,6%) - Sciroppo di glucosio - Amido (di frumento) - Emulsionanti E 472b - Latte scremato in polvere - Sale] - Olio vegetale (Girasole) - Cioccolato bianco (5,3%) [Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Latte scremato in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi] - Burro di cacao - Pasta di nocciole (3,8%) - Tuorlo d'uovo - Zucchero - Uova - Biscotto croccante (Farina di frumento - Zucchero - Burro anidro - Latte scremato in polvere – Malto d'orzo - Sale) - Cacao - Pasta di cacao - Gelatina alimentare.</p> <p>Contiene latte, frumento, uova, soia e frutta a guscio. Può contenere tracce di arachidi.</p>
ENGLISH	<p>Cream [Buttermilk - Vegetable oils (Colza - Sunflower - Copra – Palm - Palm-kernel) - Sugar - Dextrose - Emulsifiers Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Polyoxyethylene sorbitan monostearate - Polyoxyethylene sorbitan monooleate and Mono- and diglycerides of fatty acids - Artificial flavors - Stabilizer Carrageenan - Colour Beta-carotene] – Pasteurised cream (Stabilizer Carrageenan) - Chocolate (18%) [Cocoa mass - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Artificial flavors] - Hazelnut paste and caramelized almonds (8%) [Hazelnuts (37%) - Sugar - Almonds – Stabilizer Sorbitol - Emulsifiers Lecithins (of soya)] - Cocoa biscuit (6.9%) [Wheat flour - Sugar - Cocoa (7.6%) - Glucose syrup - Starch (of wheat) - Emulsifiers Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Skimmed milk powder - Salt] - Vegetable oil (Sunflower) - White chocolate (5.3%) [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Dried skimmed milk - Emulsifiers Lecithins (of soya) – Artificial flavors] - Cocoa butter - Hazelnut paste (3.8%) - Egg yolk - Sugar - Eggs – Crispy biscuit (Wheat flour - Sugar - Anhydrous butter - Dried skimmed milk - Barley malt - Salt) - Cocoa - Cocoa mass - Edible gelatin.</p> <p>Contains milk, wheat, eggs, soya and nuts. May contain traces of peanuts.</p>

06 13

Peso etichetta / Declared weight 390 g e (NET WT. 13.7 OZ.) - 6 pezzi/pieces
Codice EAN/EAN Code 8007574004740



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIRAMIDE AL CIOCCOLATO codice 0474	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIRAMIDE AL CIOCCOLATO Code 0474
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.07.2013	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 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)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1690 KJ 406 Kcal
Grassi / Fat	27,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	15,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	32,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	24,4 g
Proteine / Protein	6,1 g
Sale / Salt	0,14 g

TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy e.g.: 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
(+4°C / 40°F) 2 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) 1,5/2 h a temperatura ambiente / at room temperature.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIRAMIDE AL CIOCCOLATO codice 0474	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIRAMIDE AL CIOCCOLATO Code 0474
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.07.2013	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piatto in plastica termoformata/ Thermoformed plastic plate	21.4	270 x 180 x 30
	Coperchio in plastica termoformata/ Thermoformed plastic cover	21.4	270 x 180 x 65
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	130	Ext 275x185x70

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	6	6
Casse. / strato- Case / Layer	14	18
Strati / pallet - Layer / Pallet	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet	308	396

ALLERGENI/ ALLERGENS

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

	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		X
Soia e derivati / Soybeans and products thereof	X	
Latte e derivati / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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 o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco 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 PIRAMIDE AL CIOCCOLATO codice 0474	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIRAMIDE AL CIOCCOLATO Code 0474
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.07.2013	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

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

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.
