



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCOLATE TEMPTATION PRECUT 12 P codice 0103	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE TEMPTATION PRECUT 12 P code 0103
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.09.2016	REVISIONE 00 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 Surgelato /Quick frozen
DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pan di Spagna al cacao (13,5%) con creme al cioccolato fondente con pasta di cacao dell'Ecuador (17%) e alla nocciola (40%), glassato al cioccolato (11,7%).
 Cocoa sponge base (13.5%) with dark chocolate cream with Ecuador cocoa mass (17%) and hazelnut cream (40%) and chocolate glaze (11.7%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Glassa al cioccolato (11,7%) [Cioccolato in polvere (40%) (Zucchero - Cacao) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Acqua - Zucchero - Amido modificato - Acidificante E 334 - Gelificante E 440 – Conservante E 202 - Aromi] - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Latte scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di frumento - Uova - Decorazione di cioccolato (3,3%) (Zucchero - Pasta di cacao - Grasso del latte anidro – Cacao magro in polvere - Latte intero in polvere - Aroma naturale di vaniglia) – Pasta di nocciole (3,1%) - Cacao magro in polvere (1,6%) - Olio vegetale (Girasole) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Cioccolato (0,7%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Tuorlo d'uovo - Siero di latte in polvere - Amido modificato - Cioccolato fondente (0,5%) [Pasta di cacao dell'Ecuador (70%) - Zucchero - Emulsionanti E 322 (di soia)] - Cioccolato in polvere (0,5%) (Cacao - Zucchero) - Emulsionanti E 471 - E 322 (fra cui soia) e E 472e - Lattosio - Grasso del latte anidro - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Aromi (contiene latte) - Proteine del latte - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Sale - Estratto di malto d' orzo - Maltodestrine. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Sugar - Chocolate glaze (11.7%) [Chocolate powder (40%) (Sugar - Cocoa) - Glucose-fructose syrup - Water - Sugar - Modified starch – Acid Tartaric acid - Gelling agent Pectins - Preservative Potassium sorbate - Artificial flavourings] - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated skim milk - Glucose-fructose syrup - Wheat flour - Eggs - Chocolate decoration (3.3%) [Sugar - Cocoa mass - Anhydrous milk fat - Fat-reduced cocoa powder - Whole milk powder - Natural vanilla flavouring] - Hazelnut paste (3.1%) - Fat-reduced cocoa powder (1.6%) - Vegetable oil (Sunflower) - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Chocolate (0.7%) (Cocoa mass - Sugar) - Egg yolk - Whey milk powder – Modified starch - Dark chocolate (0.5%) [Ecuador cocoa mass (70%) - Sugar – Emulsifiers Lecithins (of soya)] - Chocolate powder (0.5%) (Cocoa - Sugar) - Emulsifiers Mono and diglycerides of fatty acids - Lecithins (included soya) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Lactose - Anhydrous milk fat - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Artificial flavourings (contains milk) - Milk proteins - Raising agents Sodium carbonates and Diphosphates - Salt - Barley malt extract - Maltodextrins. May contain traces of other nuts. (for USA) Contains milk, wheat, eggs, soy, hazelnut and coconut. May contain traces of other tree nuts.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCOLATE TEMPTATION PRECUT 12 P codice 0103	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE TEMPTATION PRECUT 12 P code 0103
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.09.2016	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

Peso etichetta / Declared weight 1300 g e (NET WT. 2 LBS. 13.8 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574001039

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)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1326 KJ 317 Kcal
Grassi / Fat	17,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	35,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	28,4 g
Proteine / Protein	3,3 g
Sale / Salt	0,1 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 05/2016; 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.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCOLATE TEMPTATION PRECUT 12 P codice 0103	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE TEMPTATION PRECUT 12 P code 0103
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.09.2016	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4-5 Ore / Hours a temperatura ambiente/ at room temperature.
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.
Do not re-freeze after thawing.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatinated cardboard strip	15	43 x 860
	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc	100	Ø = 264 mm Ø = 227 mm
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 565 Corrugated cardboard box kb/s/kb 565	130	Ext 277x269x70

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	23	23
Casse / pallet – Case / Pallet	276	276

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 CHOCOLATE TEMPTATION PRECUT 12 P codice 0103	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE TEMPTATION PRECUT 12 P code 0103
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.09.2016	REVISIONE 00 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 comprensioni 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.
