



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCOLATE BROWNIES PRECUT 25 P codice 2522	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE BROWNIES PRECUT 25 P code 2522
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.02.2023	REVISIONE 02 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

Morbidi dolci con cioccolato fondente./ Dark chocolate brownies

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Cioccolato fondente (20,5%) [Pasta di cacao - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Uova - Zucchero di canna - Zucchero - Burro anidro (da latte) - Farina di frumento – Olio vegetale (Girasole) - Cioccolato (4,3%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Cacao magro in polvere - Caffè solubile - Sale - Aromi naturali. Può contenere tracce di frutta a guscio e senape.
ENGLISH	Dark chocolate (20.5%) [Cocoa mass - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Eggs - Cane sugar - Sugar - Anhydrous butter (of milk) - Wheat flour - Vegetable oil (Sunflower) - Chocolate (4.3%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Low fat cocoa powder - Soluble coffee - Salt - Natural flavourings. May contain traces of nuts and mustard. (for USA) Contains soy, eggs, milk and wheat. May contain traces of tree nuts.

11 22

Peso etichetta / Declared weight

2000 g e (NET WT. 4 LBS. 6.5 OZ.)

Codice EAN/EAN Code

8007574025226



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCOLATE BROWNIES PRECUT 25 P codice 2522	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE BROWNIES PRECUT 25 P code 2522
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.02.2023	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 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
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° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1927 KJ 462 Kcal
Grassi / Fat	26,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	13,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	48,4 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,3 g
Proteine / Protein	5,5 g
Sale / Salt	0,19 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 12/2023)

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) 1 mese/month

* (-6°C/21°F) 1 settimana/week

(4°C / 40°F) 3 giorni / Days in frigorifero/ In refrigerator.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCOLATE BROWNIES PRECUT 25 P codice 2522	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE BROWNIES PRECUT 25 P code 2522
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.02.2023	REVISIONE 02 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	Vassoio nero in cartone ondulato accoppiato a PET/ Black tray Corrugated cardboard PET Film	58 g	290 x 290 x 42
	Piattello nero in cartone ondulato accoppiato a PET/ Black tray Corrugated cardboard PET Film	30,3	290 x 290
	Carta da forno /Baking paper	3	290 x 290
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Kb/S/Kb/363/B	132	Ext 330 x 321 x 75

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	6	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	15	15
Casse / pallet – Case / Pallet	90	135



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCOLATE BROWNIES PRECUT 25 P codice 2522	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE BROWNIES PRECUT 25 P code 2522
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.02.2023	REVISIONE 02 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		X
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

Reg. CE/ EC n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011

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.
--