



fantasia nel dessert®

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

| | |
|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA MASCARPONE E FRAGOLE codice 0135 | PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA MASCARPONE E FRAGOLE Code 0135 |
|--|---|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.02.2016 | 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 con crema al mascarpone e gocce di cioccolato (44%), fragoline e salsa alle fragole (15%). Sponge base with mascarpone cream and chocolate chips (44%), small strawberries and strawberry sauce (15%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

| | |
|----------|--|
| ITALIANO | Acqua - Fragoline (17,8%) - Zucchero - Latte scremato reidratato - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Sciroppo di glucosio - Purea di fragole (4,7%) - Stabilizzante E 420 - Gocce di cioccolato (4,2%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Mascarpone (3,1%) (Panna - Latte pastorizzato - Correttore di acidità E 270) - Farina di frumento - Tuorlo d'uovo - Uova - Burro - Latte pastorizzato - Addensanti E 401 - E 440 - E 415 - E 412 e E 410 - Amido modificato - Lattosio - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Succo di barbabietola - Colorante E 162 - Antiossidante E 300 - Acidificante E 330 - Proteine del latte - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Aromi - Amido - Maltodestrine - Umidificante E 422 - Sale. Contiene frumento, latte, uova e soia. Può contenere tracce di frutta a guscio. |
| ENGLISH | Water - Small strawberries (17.8%) - Sugar - Rehydrated skim milk -Vegetable fats (Coconut - Palm) - Glucose syrup - Strawberry purée (4.7%) - Stabiliser Sorbitols - Chocolate chips (4.2%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavor] - Mascarpone cheese (3.1%) (Cream - Pasteurized milk - Acidity regulator Lactic acid) - Wheat flour - Egg yolk - Eggs - Butter - Pasteurized milk - Thickeners Sodium alginate - Pectins - Xanthan gum - Guar gum and Locust bean gum - Modified starch - Lactose - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Beetroot juice - Colour Beet powder (Beetroot red) - Antioxidant Ascorbic acid - Acid Citric acid - Milk proteins - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Artificial flavors - Starch - Maltodextrins - Humectant Glycerol - Salt. Contains wheat, milk, eggs, soya and coconut. May contain traces of other nuts. |

01 16

Peso dichiarato / Declared weight 990 g (110 g e x 9) NET WT. 2 LBS. 2.9 OZ. (3.9 OZ. x 9)
Codice EAN/EAN Code 8007574001350



fantasia nel dessert®

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

| | |
|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA MASCARPONE E FRAGOLE codice 0135 | PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA MASCARPONE E FRAGOLE Code 0135 |
|--|---|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.02.2016 | REVISIONE 00 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 | 100 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 | 100 ufc/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 | 917 KJ |
| | 220 Kcal |
| Grassi / Fat | 12,7 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 10,1 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 21,8 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 17,8 g |
| Proteine / Protein | 1,8 g |
| Sale / Salt | 0,06 g |

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 01/2016; Expressed like mm/yyyy e.g.: 01/2016)

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

In frigorifero/In refrigerator 2 Giorni / Days

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing

Modalità di utilizzo / Serving instructions

1,5 - 2 Ore a temperatura ambiente/ 1,5 / 2 Hours 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 COPPA MASCARPONE E FRAGOLE codice 0135 | PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA MASCARPONE E FRAGOLE Code 0135 |
|--|---|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.02.2016 | REVISIONE 00 VERSION |
|--|---------------------------------------|

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

| | | Peso/ Weight (g) | Dimensioni/Dimensions (mm) |
|---------------------------------------|--|--------------------|------------------------------|
| Imballo primario- Primary pack | Bicchieri di vetro con coperchio di plastica/ Glass with plastic ltd | Cup 235 Cap 2.5 | Ø 80; h 60 Ø max 90; h 25 |
| Imballo secondario- Secondary pack | Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case | 184 | Ext 275 x 275 x 95 |

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

| | | |
|----------------------------------|--------------|-------------|
| Pallet : Dimensioni / Dimensions | 100 x 120 cm | 80 x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case | 9 | 9 |
| Casse. / strato- Case / Layer | 12 | 12 |
| Strati / pallet - Layer / Pallet | 17 | 17 |
| Casse / pallet – Case / Pallet | 204 | 204 |

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 COPPA MASCARPONE E FRAGOLE codice 0135 | PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA MASCARPONE E FRAGOLE Code 0135 |
|--|---|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.02.2016 | 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 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. |
|---|