



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto Babà Codice 0158</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name Babà Code 0158</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 18.05.2012</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Surgelato /Quick frozen

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

BABA' - 8 pezzi - Babà con inzuppatura al gusto rhum (71%).

BABA' - 8 pieces - Babà soaked with rhum flavour (71%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Decorazione (Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Succo di albicocca - Gelificante E 440i - Acidificante E 330 - Conservante E 200 - Aromi) - Alcool - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Zucchero - Sale - Lievito - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aromi. <b>Contiene frumento, uova e soia. Può contenere tracce di latte e frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Glucose-fructose syrup - <b>Wheat</b> flour - <b>Eggs</b> – Decoration (Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Apricot juice - Gelling agent Pectin - Acid Citric acid - Preservative Sorbic acid - Artificial flavors) - Alcohol - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors] - Sugar - Salt - Yeast - Emulsifier Lecithins (of <b>soya</b> ) - Artificial flavors. <b>Contains wheat, eggs and soya. May contain traces of milk and nuts.</b>

05 12

**Peso etichetta / Declared weight** 900 g e (NET WT. 1 LB. 15.7 OZ.) 8 pezzi/pieces  
**Codice EAN/ EAN code** 8007574001589

**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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto Babà Codice 0158</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name Babà Code 0158</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 18.05.2012</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values.</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1013 KJ 240 Kcal
Grassi / Fatt	3,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates.	1,0 g
Carboidrati / Carbohydrates	42,9 g
di cui zuccheri / of which sugars.	31,7 g
Proteine / Proteins	2,0 g
Sale / Salt	0,1 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 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) Vedi data consigliata sulla confezione/See side the date indicated on the box/

\*\* (-12°C/10°F) 1 mese/month

\* (-6°C/21°F) 1 settimana/week

In frigorifero/In refrigerator

(+4°C/40°F) 3 giorni/days

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 3 Ore / Hours a temperatura ambiente/ at room temperature.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 3 giorni.

Do not re-freeze after thawing. When defrosted the product can be stored in the refrigerator for 3 days.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Contenitore in alluminio Alluminium tray	22,5	Ø 290 H 45
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 14 in cartone ondulato kb/s/kb 323/ B Corrugated cardboard case type 14 kb/s/kb 323/B	175	Ext 305 x 310 x 90



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto Babà Codice 0158</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name Babà Code 0158</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 18.05.2012</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	8	8
Casse. / strato- Case / Layer	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	18	18
Casse / pallet – Case / Pallet	216	144

**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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto Babà Codice 0158</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name Babà Code 0158</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 18.05.2012</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/LEGISLATION**

Regolamento CEE n 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE n 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General aspect of food legislation.
Regolamento CEE n 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Packaging materials and objects that go in touch with food products
Regolamento CEE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Foods and feeds genetically modified
Regolamento CEE n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	OGM traceability and labeling and traceability of foods and feeds from ogm
Regolamento CEE 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.
--