

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CROCCANTE ALLE MANDORLE</b> <i>Codice 0267</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CROCCANTE ALLE MANDORLE</b> <i>Codice 0267</i>	<b>DATENBLATT</b> <b>FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CROCCANTE ALLE MANDORLE</b> <i>Kode 0267</i>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 27.05.2019</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 03</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.05.2019</b>
---	---------------------------------------	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN**

**Marchio di Vendita / Brand name/ Verkaufsmarke:** bindi fantasia nel dessert®

**Prodotto per / Manufacturer for/ Hergestellt für :** S.I.P.A. spa

**Indirizzo/address/ Adresse** 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG** Surgelata/ Quick frozen/ Tiefgefroren

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE / HANDELSNAME**

Crema alla nocciola (48,6%) con cuore morbido al cioccolato (8,4%), decorato con granella di mandorle caramellate.

Hazelnut cream (48.6%) with a soft chocolate heart (8.4%), decorated with chopped caramelized almonds.

Haselnüsscreme (48,6%) mit weichem Schokoladenherz (8,4%), dekoriert mit karamelisierte Mandelstückchen.

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROCCANTE ALLE MANDORLE</b> <b>Codice 0267</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CROCCANTE ALLE MANDORLE</b> <b>Codice 0267</b>	<b>DATENBLATT</b> <b>FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CROCCANTE ALLE MANDORLE</b> <b>Kode 0267</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 27.05.2019</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 03</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.05.2019</b>
---	---------------------------------------	---

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ZUTATEN**

ITALIANO	<p>Granella di mandorle caramellate (30,7%) (<b>Mandorle</b> - Zucchero) - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grassi vegetali (Palmisto - Palma) - <b>Albumi d'uovo</b> reidratato - <b>Latte</b> scremato reidratato - Pasta di <b>nocciole</b> (2,7%) - Farina di <b>frumento</b> - Stabilizzanti E 422 - E 420 e E 463 - <b>Tuorlo d'uovo</b> - <b>Uova</b> - Cioccolato (1,1%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b>) - Aroma naturale di vaniglia] - Amido modificato - Cacao magro in polvere - Alcool - Sciroppo di glucosio - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) e E 472e - Proteine del <b>latte</b> - <b>Lattosio</b> - Aromi - Addensanti E 401 e E 440 - Rhum (Rhum - Colorante E 150b) - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500.</p> <p><b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio</b></p>
ENGLISH	<p>Chopped caramelized almonds (30.7%) (<b>Almonds</b> - Sugar) - Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Vegetable fats (Palm-kernel - Palm) - Rehydrated <b>egg white</b> - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Hazelnuts</b> paste (2.7%) - <b>Wheat</b> flour - Stabilisers Glycerol - Sorbitols and Hydroxypropyl cellulose - <b>Egg yolk</b> - <b>Eggs</b> - Chocolate (1.1%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b>) - Natural vanilla flavouring] - Modified starch - Fat-reduced cocoa powder - Alcohol - Glucose syrup - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - <b>Milk</b> proteins - <b>Lactose</b> - Artificial flavourings - Thickeners Sodium alginate and Pectins - Rhum (Rhum - Colour Caramel) - Salt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates.</p> <p><b>May contain traces of other nuts.</b> <b>(for USA) Contains milk, eggs, soy, wheat, hazelnuts and almonds. May contain traces of other tree nuts.</b></p>
DEUTSCH	<p>Karamalisierte Mandelstückchen (30,7%) [<b>Mandeln</b> - Zucker] - Wasser - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - pflanzliches Fett (Palmkern - Palm) - Rehydratisiertes <b>Eiklar</b> - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - <b>Haselnussmasse</b> (2,7%) - <b>Weizenmehl</b> - Stabilisatoren E 422 - E 420 und E 463 - <b>Eigelb</b> - <b>Eier</b> - Schokolade (1,1%) [Zucker - Kakaomasse - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (aus <b>Soja</b>) - natürliches Vanillearoma] - modifizierte Stärke - fettarmes Kakaopulver - Alkohol - Glukosesirup - Emulgatoren E 471 - E 322 (aus Sonnenblumen) und E 472e - <b>Milchweiß</b> - <b>Laktose</b> - Aromen - Verdickungsmittel E 401 und E 440 - Rhum (Rhum - Farbstoff E 150b) - Salz - Backtriebmittel E 450 und E 500.</p> <p><b>Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.</b></p>

06 18

**Peso etichetta / Declared weight/Nettogewicht** 855 g (95 g e x 9) - NET WT. 1 LB. 14.1 OZ. (3.3 OZ. x 9)  
**Codice EAN/ EAN code/ EAN-Kode** 8007574002678

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CROCCANTE ALLE MANDORLE</b> <i>Codice 0267</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CROCCANTE ALLE MANDORLE</b> <i>Codice 0267</i>	<b>DATENBLATT</b> <b>FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CROCCANTE ALLE MANDORLE</b> <i>Kode 0267</i>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 27.05.2019</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 03</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM 27.05.2019</b>
---	---------------------------------------	---

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Parametro / Parameter/ Parameter	Valore max Max values Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method/ nachgewiesene Methode (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/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE**

Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values/ Energie	1492 KJ 357 Kcal
Grassi / Fat / Fett	18,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren	5,9 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	37,9 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon: Zucker	30,2 g
Proteine / Protein / Ballaststoffe	6,2 g
Sale / Salt / Salz	0,10 g

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROCCANTE ALLE MANDORLE</b> <b>Codice 0267</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CROCCANTE ALLE</b> <b>MANDORLE</b> <b>Codice 0267</b>	<b>DATENBLATT</b> <b>FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CROCCANTE ALLE</b> <b>MANDORLE</b> <b>Kode 0267</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 27.05.2019</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 03</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.05.2019</b>
---	---------------------------------------	---

### TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 06/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2018; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 06/2018)

### CONSERVAZIONE / AUFBEWAHRUNG

Nel congelatore/In freezer/ Im Gefrierschrank.

\*\*\*\*/\*\*\* (-18°C) Vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box/ Siehe Datum auf der Verpackung.

\*\* (-12°C) 1 mese/month/Monat

\* (-6°C) 1 settimana/week/Woche

### MODALITÀ DI CONSUMO / SERVIERANWEISUNGEN:

Estrarre dal freezer e consumare dopo 5-10 minuti. Take the cake out of the freezer and consume after 5-10 minutes. Nehmen Sie den Kuchen aus dem Gefrierschrank und verzehren nach 5-10 Minuten.

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Blister Plastica Marrone / Blister Brown Plastic / Blister Plástico Marrón / braune Plastik Blister	34,3	315 x 315
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Embalaje en cartón corrugado Verpackung in Wellpappe Kb/S/Kb/363/B	132	Ext 330 x 321 x 75

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION / PALETTENINFORMATION

Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions / Abmessungen	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	9	9
Casse / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	6	9
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	132	198

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROCCANTE ALLE MANDORLE</b> <b>Codice 0267</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CROCCANTE ALLE</b> <b>MANDORLE</b> <b>Codice 0267</b>	<b>DATENBLATT</b> <b>FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CROCCANTE ALLE</b> <b>MANDORLE</b> <b>Kode 0267</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 27.05.2019</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 03</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.05.2019</b>

### ALLERGENI/ ALLERGENS / ALLERGENE

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 / Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose) / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
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 / SO <sub>2</sub> mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/ \* mögliche Kreuzkontamination

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROCCANTE ALLE MANDORLE</b> <b>Codice 0267</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CROCCANTE ALLE</b> <b>MANDORLE</b> <b>Codice 0267</b>	<b>DATENBLATT</b> <b>FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CROCCANTE ALLE</b> <b>MANDORLE</b> <b>Kode 0267</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 27.05.2019</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 03</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>27.05.2019</b>
---	---------------------------------------	---

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ RECHTSVORSCHRIFTEN**

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

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE**

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.  
 Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.