



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS PRECUT 12 P codice 0271	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS PRECUT 12 P code 0271	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLACK BISCUITS PRECUT 12 P Código 0271
---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 04.04.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
--	--

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION / DETALLES RELATIVOS AL PRODUCTOR

Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta : bindi fantasia nel dessert®

Produttore / Manufacturer/ Productor : S.I.P.A. spa

Indirizzo / address/ dirección 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/ DENOMINACIÓN DE VENTA Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL

Pan di Spagna al cacao (13%) farciti con crema al formaggio (64%), decorati con granella di biscotto (7%).

Cocoa sponge base (13%) filled with cream cheese (64%), decorated with chopped biscuits (7%).

Bizcocho con cacao (13%) relleno con crema de queso (64%) decorados con trocitos de galletas (7%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES

ITALIANO	<p>Formaggio fresco (22,8%) (Latte - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Acqua - Zucchero - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Granella di biscotti [Farina di frumento - Zucchero - Olio vegetale (Colza) - Cacao magro in polvere - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido (di frumento) - Agenti lievitanti E 501 - E 503 e E 500 - Olio vegetale (Palma) - Sale - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma] - Latte scremato reidratato - Granella di biscotti ricoperta di cioccolato [Cioccolato fondente (Pasta di cacao - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia)) - Biscotto (Farina di frumento - Zucchero - Burro - Proteine del latte - Sciroppo di glucosio - Agenti lievitanti E 503 e E 500 - Sale) - Zucchero a velo (Zucchero - Amido (di frumento)) - Cacao - Agenti di rivestimento E 904 e E 414] - Farina di frumento - Uova - Albume d'uovo reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Sciroppo di glucosio - Crema alla nocciola [Zucchero - Oli e grassi vegetali (Girasole - Burro di cacao) - Nocciole - Siero di latte in polvere - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 322 (di girasole) - Aroma naturale di vaniglia] - Stabilizzante E 420 - Cacao magro in polvere (0,7%) - Gelatina alimentare - Emulsionanti E 471 - E 472e - E 322 (di girasole) e E 475 - Proteine del latte - Lattosio - Aromi (contiene latte) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Addensante E 415 - Maltodestrine.</p> <p>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</p>
ENGLISH	<p>Fresh cheese (22.8%) (Milk - Salt - Lactic acid bacteria - Rennet) - Water - Sugar - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Chopped biscuits [Wheat flour - Sugar - Vegetable oil (Colza) - Fat-reduced cocoa powder - Glucose-fructose syrup - Starch (of wheat) - Raising agents E 501 - E 503 and E 500 - Vegetable oil (Palm) - Salt - Emulsifiers E 322 (of soya) - Flavouring] - Rehydrated skim milk - Covered chocolate chopped biscuits [Dark chocolate (Cocoa mass - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers E 322 (of soya)) - Biscuit (Wheat flour - Sugar - Butter - Milk proteins - Glucose syrup - Raising agents E 503 and E 500 - Salt) - Icing sugar (Sugar - Starch (of wheat)) - Cocoa powder - Glazing agents E 904 and E 414] - Wheat flour - Eggs - Rehydrated egg white - Glucose-fructose syrup - Glucose syrup - Hazelnut cream [Sugar - Vegetable oils and fats (Sunflower - Cocoa butter) - Hazelnuts - Whey of milk powder - Fat-reduced cocoa powder (0.7%) - Emulsifiers E 322 (of sunflower) - Natural vanilla flavourings] - Stabiliser E 420 - Fat-reduced cocoa powder - Edible gelatine - Emulsifiers E 471 - E 472e - E 322 (of sunflower) and E 475 - Milk proteins - Lactose - Flavourings (contains milk) - Raising agents E 450 and E 500 - Salt - Thickener E 415 - Maltodextrins.</p> <p>May contain traces of other nuts.</p>



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS PRECUT 12 P codice 0271	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS PRECUT 12 P code 0271	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLACK BISCUITS PRECUT 12 P Código 0271
---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 04.04.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
--	--

ESPAÑOL	<p>Queso fresco (22,8%) (Leche - Sal - Fermentos lácticos - Cuajo) - Agua - Azúcar - Grasas vegetales (Coco - Palma) - Trocitos de galletas [Harina de trigo - Azúcar - Aceite vegetal (Colza) - Cacao magro en polvo - Jarabe de glucosa-fructosa - Almidón (de trigo) - Gasificantes E 501 - E 503 y E 500 - Aceite vegetal (Palma) - Sal - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma] - Leche desnatada rehidratada - Trocitos de galletas cubiertas de chocolate [Chocolate negro (Pasta de cacao - Azúcar - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja)) - Galleta (Harina de trigo - Azúcar - Mantequilla - Proteínas de leche - Jarabe de glucosa - Gasificantes E 503 y E 500 - Sal) - Azúcar en polvo (Azúcar - Almidón (de trigo)) - Cacao - Agentes de recubrimiento E 904 y E 414] - Harina de trigo - Huevos - Clara de huevo rehidratada - Jarabe de glucosa-fructosa - Jarabe de glucosa - Crema de avellana [Azúcar - Aceites et grasas vegetales (Girasol - Manteca de cacao) - Avellanas - Suero de leche en polvo - Cacao magro en polvo - Emulgentes E 322 (de girasol) - Aroma natural de vainilla] - Estabilizador E 420 - Cacao magro en polvo (0,7%) - Gelatina comestible - Emulgentes E 471 - E 472e - E 322 (de girasol) y E 475 - Proteínas de leche - Lactosa - Aromas (contiene leche) - Gasificantes E 450 y E 500 - Sal - Espesante E 415 - Maltodextrinas.</p> <p>Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.</p>
----------------	--

02 19

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto 1380 g e
Codice EAN/EAN Code/Código EAN 8007574002715

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Método interno IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado (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 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS PRECUT 12 P codice 0271	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS PRECUT 12 P code 0271	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLACK BISCUITS PRECUT 12 P Código 0271
---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 04.04.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
---	--

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Valori medi / Typical values / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1200 KJ 287 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	16,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	12,0 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	28,0 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	19,6 g
Proteine / Protein / Proteínas	4,7 g
Sale / Salt / Sal	0,29 g

TMC del prodotto / Best before/ Fecha de duración mínima del producto

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 02/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2019; Expresado como mm/aaaa ej. 02/2019)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case. Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days / Días

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/ Días

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days/ Días In frigorifero. In refrigerator. En frigorífico

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

Do not re-freeze after thawing and it can be stored in refrigerator.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo

(21°C / 22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours/ Horas a temperatura ambiente / at room temperature.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/Weight	Dimensioni/Dimensions
Imballo primario-Primary pack	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc	44 g	Ø = 239 mm
		100 g	Ø = 264 mm
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatinated cardboard strip	19 g	65 mm x 800 mm
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo 56 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 56 kb/s/kb 363/B	152 g	Ext 275mm x 278 mm x 76 mm



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS PRECUT 12 P codice 0271	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS PRECUT 12 P code 0271	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLACK BISCUITS PRECUT 12 P Código 0271
---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 04.04.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
---	--

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS / INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	80x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	23	23
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	276	276

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	X	
Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados	X	
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS PRECUT 12 P codice 0271	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS PRECUT 12 P code 0271	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLACK BISCUITS PRECUT 12 P Código 0271
---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 04.04.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
--	--

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene	Higiene de los productos alimenticios
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.	Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed	Alimentos y piensos modificados genéticamente
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG
Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers	Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES

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
SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea. SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS PRECUT 12 P codice 0271	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS PRECUT 12 P code 0271	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLACK BISCUITS PRECUT 12 P Código 0271
---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 04.04.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
---	--

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE**

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.
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.

NOTE/NOTES / NOTAS

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.
La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.
Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.