



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto DONUTS PARTY codice 0281	PRODUCT SPECIFICATION Product name DONUTS PARTY codice 0281
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.10.2011	REVISIONE 00 VERSION

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Producer for : 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 Prodotto dolciario da forno crudo congelato / - Frozen unbaked oven product.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME
 Ciambella con decoro allo zucchero (22%)/ Donut with sugar decoration (22%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Zucchero - Grassi vegetali - Olio vegetale - Acqua - Destrosio - Lievito - Amido - Farina di soia - Sale - Sciroppo di glucosio - Emulsionanti Mono- e digliceridi degli acidi grassi - Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi - E 481 - Lecitine (di colza) e Esteri di saccarosio degli acidi grassi - Agenti lievitanti Difosfato disodico e Carbonato acido di sodio - Latte scremato in polvere - Siero di latte in polvere - Stabilizzanti Sorbitolo e Solfato di calcio - Addensanti Agar-agar - Gomma d'acacia e Farina di semi di carrube - Coloranti Biossido di titanio - E 162 - E 161b - E 160c e E 160ai - Aromi - Agente di rivestimento Gommalacca - Spirulina - Agente di trattamento della farina Acido ascorbico. Può contenere tracce di uova e frutta a guscio.
ENGLISH	Wheat flour - Sugar - Vegetable fats - Vegetable oil - Water - Dextrose - Yeast - Starch - Soya flour - Salt - Glucose syrup - Emulsifiers Monoand diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of monoand diglycerides of fatty acids - E 481 - Lecithins (of colza) and Sucrose esters of fatty acids - Raising agents Disodium diphosphate and Sodium hydrogen carbonate - Dried skimmed milk - Whey powder - Stabilizers Sorbitol and Calcium sulphate - Thickeners Agar - Acacia gum and Locust bean gum - Colours Titanium dioxide - E 162 - E 161b - E 160c and E 160ai - Flavours - Glazing agent Shellac - Spirulina - Flour treatment agent Ascorbic acid. May contain traces of eggs and nuts.

07 11

Peso etichetta / Declared weight 2088 g - 36 pezzi/pieces
Codice EAN/EAN Code 8007574002814



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto DONUTS PARTY codice 0281	PRODUCT SPECIFICATION Product name DONUTS PARTY codice 0281
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.10.2011	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	450.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 007
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 003
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 003
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 008 based on ISO 6888-2/3
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (DIN 10121:200-08; NORDVAL 04/2001 4101-42)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO -12/9-07/02)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

	Per porzione/ for portion	100 g
Valore energetico Energy Values	231 kcal 965 KJ	398 kcal 1664 KJ
Proteine / Proteins	2,8 g	4,9 g
Carboidrati / Carbohydrates	29,2 g	50,4 g
Grassi / Fatt	11,5 g	19,9 g

(Valori medi per 100 g di prodotto e per singola porzione consigliata – 58 g) / (average values g for 100 g and for single suggested portion –58 g)

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy ex 10/2003)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Conservare a temperatura non superiore a -15°C/5°F/Keep at temperature not higher than -15°C/5°F
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

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 1,5-2 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.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto DONUTS PARTY codice 0281	PRODUCT SPECIFICATION Product name DONUTS PARTY codice 0281
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.10.2011	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD		
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box		400 x200 x300

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Box	36
Casse. / strato- Box / Layer	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	10
Casse / pallet – Box / Pallet	80

ALLERGENI/ ALLERGENS

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

	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 / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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 o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco 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

SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO Nome Prodotto DONUTS PARTY codice 0281	PRODUCT SPECIFICATION Product name DONUTS PARTY codice 0281
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.10.2011	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

<p>SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale e internazionale.</p> <p>SIPA garantisce la qualità del prodotto fornito secondo il relativo piano di controllo</p> <p>SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato</p> <p>SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato</p> <p>SIPA confirm the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and International food legislation.</p> <p>SIPA confirm product quality through a sample plan</p> <p>SIPA confirm application of certified HACCP plan</p> <p>SIPA confirm product traceability by a certified system</p>

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

<p>Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato .</p> <p>The Product does not contain raw materials from GMO</p>
