



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>COOKIES codice 0343</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>COOKIES codice 0343</b>
------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 13.01.2012</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
-------------------------------------------------------	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Produttore / Producer :** 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** Prodotto dolciario da forno / Oven baked product.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

Biscotto di pasta frolla con cioccolato fondente.  
 Biscuit of short pastry with dark chocolate. Ciambella al gusto vaniglia/ Donut vanilla flavour.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Farina di frumento - Cioccolato fondente (16,5%) [Pasta di cacao - Zucchero - Emulsionanti Lecitine (di soia) - Aromi] - Zucchero - Miscela di zuccheri (Zucchero - Sciroppo di zucchero invertito - Zucchero caramellizzato) - Uova - Oli vegetali - Margarina vegetale (Grassi vegetali - Oli vegetali - Acqua - Sale - Emulsionanti Mono- e digliceridi degli acidi grassi - Correttore di acidità Acido citrico - Colorante Caroteni misti) - Agenti lievitanti Difosfato disodico e Carbonato acido di sodio - Amido (di frumento) - Sale. Può contenere tracce di latte e frutta a guscio.
ENGLISH	Wheat flour - Dark chocolate (16.5%) [Cocoa mass - Sugar - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Flavours] - Sugar - Sugars mix (Sugar - Invert sugar syrup - Caramelized sugar) - Eggs - Vegetable oils - Vegetable margarine (Vegetable fats - Vegetable oils - Water - Salt - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Acidity regulator Citric acid - Colour Mixed carotenes) - Raising agents Disodium diphosphate and Sodium hydrogen carbonate - Starch (of wheat) - Salt. May contain traces of milk and nuts.

06 11

**Peso etichetta / Declared weight** 3360 g e - 48 pezzi/pieces  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574003439



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</b> <b>COOKIES</b> <b>codice 0343</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COOKIES</b> <b>codice 0343</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>13.01.2012</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--------------------------------------------------------------	---------------------------------------

**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	325 kcal 1361 KJ	464 kcal 1944 KJ
Proteine / Proteins	4,6 g	6,6 g
Carboidrati / Carbohydrates	43,2 g	61,7 g
Grassi / Fatt	14,3 g	20,5 g

(Valori medi per 100 g di prodotto e per singola porzione consigliata – 70 g) / ( average values g for 100 g and for single suggested portion –70 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**

Nel congelatore/In freezer.

\*\*\*\*/\*\*\* (-18°C) Vedi data consigliata sulla confezione/See side the date indicated on the box.

In frigorifero/In refrigerator (+4°C) 10 giorni/days.

**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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COOKIES</b> <b>codice 0343</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COOKIES</b> <b>codice 0343</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>13.01.2012</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--------------------------------------------------------------	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Film Plastica / Plastic Film		
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	240	392 x 266 x 144

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Box	1
Casse. / strato- Box / Layer	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	12
Casse / pallet – Box / Pallet	108

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

<b>SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>COOKIES codice 0343</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>COOKIES codice 0343</b>
------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 13.01.2012</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

**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>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------