



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BISCOTTO PRALINATO codice 0358	PRODUCT SPECIFICATION Product name BISCOTTO PRALINATO code 0358
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.07.2016	REVISIONE 02 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto per/Manufacturer for: SIPA Spa
 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 Gelato / Ice cream

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME BISCOTTO PRALINATO 24 pezzi –
 Gelato alla panna con ricopertura al cioccolato al latte (9%) e granella di nocciola tra due biscotti al cacao.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	LATTE scremato reidratato, biscotto al cacao magro (18%) [farina di FRUMENTO, zucchero, olio vegetale (palma), cacao in polvere (4,2%), sciroppo di glucosio-fruttosio, LATTE scremato in polvere, estratto di malto d'ORZO, emulsionanti lecitine (di girasole), agenti lievitanti E 503 e E 500, sale, aromi naturali], copertura al cioccolato al latte [zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, BURRO anidro, emulsionanti lecitine (di SOIA), aromi], sciroppo di glucosio, zucchero, panna (5,8%) (nella miscela gelato), BURRO, scaglietta di cioccolato (5%) [zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti lecitine (di SOIA), aromi], granella di NOCCIOLE (5%), tuorlo d' UOVO, emulsionanti E 471, stabilizzanti E 410, E 412 e E 407, aromi. PUO' CONTENERE TRACCE DI ALTRA FRUTTA A GUSCIO.
----------	---

10 14

Peso etichetta / Declared weight (90 g e x 24 pezzi)
Codice EAN/EAN Code 8007574003583

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 IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - 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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BISCOTTO PRALINATO codice 0358	PRODUCT SPECIFICATION Product name BISCOTTO PRALINATO code 0358
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.07.2016	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

TMC del prodotto / Best before

24 Mesi

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case.

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g	Biscotto 90 g
Valore energetico / Energy Values	1318 KJ	1186 KJ
	316 Kcal	284 Kcal
Grassi / Fat	17,3 g	15,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,3 g	8,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	34,3 g	30,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	22,5 g	20,3 g
Proteine / Protein	4,7 g	4,2 g
Sale / Salt	0,1 g	0,09 g

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensi ons (mm)
Imballo primario- Primary pack	Film plastico stampato/ Printed plastic film	2	195x95
Imballo secondario- Secondary pack	Scatola cartone ondulato / Corrugated cardboard Case	153	315x207x132

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	24
Casse. / strato- Case / Layer	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	12
Casse / pallet – Case / Pallet	144



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BISCOTTO PRALINATO codice 0358	PRODUCT SPECIFICATION Product name BISCOTTO PRALINATO code 0358
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.07.2016	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

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

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004	dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CE/ EC Regulation 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
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CE/ EC Regulation 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
Regolamento UE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BISCOTTO PRALINATO codice 0358	PRODUCT SPECIFICATION Product name BISCOTTO PRALINATO code 0358
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.07.2016	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

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

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

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