



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CANNOLO ALLA SICILIANA</b> <b>Codice</b> <b>0575</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CANNOLO ALLA SICILIANA</b> <b>Code</b> <b>0575</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>20.10.2023</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi maestri del dessert®  
**Produttore / Manufacturer:** 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**

Surgelata / Quick frozen

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME**

CANNOLO ALLA SICILIANA 10 pezzi - Cialda ripiena con crema alla ricotta (58,9%), gocce di cioccolato (1,3%) e scorze d'arancia candite (3,1%).

CANNOLO ALLA SICILIANA 10 pieces – Wafer filled with ricotta cream (58.9%), chocolate chips (1.3%) and candied orange peel (3.1%).

**INGREDIENTI / INGREDIENTS**

ITALIANO	Ricotta (32,6%) (Siero di <b>latte</b> - <b>Panna</b> - Sale) - Zucchero - Acqua - Farina di <b>frumento</b> - Copertura al cacao [Zucchero - Grassi vegetali (Cocco – Burro di cacao) - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 322 (di girasole) - Sale - Aromi] - Scorze d'arancia candite (Scorze d'arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Correttore di acidità E 330) - Strutto - Gocce di cioccolato [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Olio vegetale (Girasole) - Amido modificato - Amidi (tra cui <b>frumento</b> ) - Sale - Emulsionanti E 472e - Cacao - Grasso vegetale (Burro di cacao) - Aromi. <b>Può contenere tracce di uova, frutta a guscio e senape.</b>
ENGLISH	Ricotta cheese (32.6%) (Whey of <b>milk</b> - <b>Cream</b> - Salt) - Sugar – Water - <b>Wheat</b> flour - Cocoa coating [Sugar - Vegetable fats (Coconut - Cocoa butter) - Fat-reduced cocoa powder - Emulsifiers E 322 (of sunflower) - Salt - Flavourings] - Candied orange peels (Orange peel - Glucose-fructose syrup - Sugar – Acidity regulator E 330) - Lard - Chocolate chips [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers E 322 (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - Vegetable oil (Sunflower) - Modified starch - Starches (included <b>wheat</b> ) - Salt - Emulsifiers E 472e - Cocoa - Vegetable fat (Cocoa butter) - Flavourings. <b>May contain traces of eggs, nuts and mustard.</b>

04 23

**Peso etichetta / Declared weight** 1200 g (120 g e x 10)  
**Codice EAN / EAN Code** 8007574005754



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CANNOLO ALLA SICILIANA</b> <b>Codice</b> <b>0575</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CANNOLO ALLA SICILIANA</b> <b>Code</b> <b>0575</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>20.10.2023</b>	<b>REVISIONE 04</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	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method IO Q 8.6.24 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
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° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1834 KJ 438 Kcal
Grassi / Fat	22 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	17 g
Carboidrati / Carbohydrate	52 g
di cui zuccheri / of which sugars	40 g
Proteine / Protein	7,6 g
Sale / Salt	0,71 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 03/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2023)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature**

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F) Vedi data indicata sulla confezione. / See before the date indicated on the case.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 giorni / Days

\* (-6°C / 21°F) 7 giorni / Days/ días/ Tage

(4°C / 40°F) 2 giorni / Days in frigorifero / In refrigerator.

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.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CANNOLO ALLA SICILIANA</b> <b>Codice</b> <b>0575</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CANNOLO ALLA SICILIANA</b> <b>Code</b> <b>0575</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>20.10.2023</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C / 22°C – 70°F / 72°F) 1,5-2 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso / weight (g)	Dimensioni / Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Carta x alimenti bianca / White food grade paper	2	370 x 250
Imballo secondario - Secondary pack	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	180	Ext 340 x 290 x 60

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet: Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi / scatola - Pieces / Case	10	10
Casse / strato - Case / Layer	10	11
Strati / pallet - Layer / Pallet	25	25
Casse / pallet – Case / Pallet	250	275

### 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 (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	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		X
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



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CANNOLO ALLA SICILIANA</b> <b>Codice</b> <b>0575</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CANNOLO ALLA SICILIANA</b> <b>Code</b> <b>0575</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>20.10.2023</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### RIFERIMENTI LEGISLATIVI / LEGISLATION

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

#### MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

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.