



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>DELIZIA AL LIMONE</b> <b>MONOPORZIONE Codice 0576</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>DELIZIA AL LIMONE</b> <b>MONOPORZIONE Codice 0576</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 15.04.2014	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel 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** Cupole di pan di Spagna farcite con crema al limone (18,2%) e ricoperte con crema al gusto di limone (52%).  
 Sponge domes filled with lemon cream (18.2%) and covered with lemon flavoured cream (52%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Grassi vegetali (Palmisto - Palma) - <b>Uova</b> – <b>Latte</b> scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di <b>frumento</b> – <b>Tuorlo d'uovo</b> - Amido modificato - Sciroppo di glucosio - Alcool - Stabilizzanti E 420 e E 463 - Olio vegetale (Girasole) - Succo di limone (0,4%) - <b>Lattosio</b> - Proteine del <b>latte</b> - Emulsionanti E 471 - E 322 (di <b>soia</b> ) - E 472e e E 472b - Aromi - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Colorante E 160a - Amido (di <b>frumento</b> ) - Maltodestrine. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Sugar - Vegetable fats (Palm-kernel - Palm) - <b>Eggs</b> - Rehydrated skim <b>milk</b> - Glucose-fructose syrup - <b>Wheat</b> flour - <b>Egg yolk</b> – Modified starch - Glucose syrup - Alcohol - Stabilisers E 420 and E 463 - Vegetable oil (Sunflower) - Lemon juice (0.4%) - <b>Lactose</b> - <b>Milk</b> proteins - Emulsifiers E 471 – E 322 (of <b>soya</b> ) - E 472e and E 472b - Flavours - Raising agents E 450 and E 500 - Salt - Colour E 160a - Starch (of <b>wheat</b> ) - Maltodextrins. <b>May contain traces of nuts.</b>

03 14

**Peso etichetta / Declared weight** 780 g e (130 g e x 6)  
**Codice EAN/ EAN code** 8007574005761

**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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>DELIZIA AL LIMONE</b> <b>MONOPORZIONE Codice 0576</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>DELIZIA AL LIMONE</b> <b>MONOPORZIONE Codice 0576</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 15.04.2014</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

## REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	997 KJ 238 Kcal
Grassi / Fat	11,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	27,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	19,6 g
Proteine / Protein	2,8 g
Sale / Salt	0,05 g

### TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 03/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2014)

### 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.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+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.

### Modalità di utilizzo / Serving instructions

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per 1,5 –2 ore. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +4° C, il prodotto può essere consumato entro due giorni.

Before serving defrost the product at room temperature for 1,5-2 hours. Once defrosted the product can be stored in the refrigerator for 2 days.

## CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Contenitore carta / paper tray	12,5	120
	Divisorio in cartone ondulato/Cardboard divider	23	375 x 240 x 75
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato tipo 92 / Corrugated cardboard box type 92 Kb/S/Kb/363/B	175	380 x 250 x 80



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>DELIZIA AL LIMONE</b> <b>MONOPORZIONE Codice 0576</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>DELIZIA AL LIMONE</b> <b>MONOPORZIONE Codice 0576</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>15.04.2014</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	6	6
Casse. / strato- Case / Layer	9	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	20	20
Casse / pallet – Case / Pallet	180	240

**ALLERGENI/ ALLERGENS**

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo/ In the following table the 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 / Nuts 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 or 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs 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>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>DELIZIA AL LIMONE</b> <b>MONOPORZIONE Codice 0576</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>DELIZIA AL LIMONE</b> <b>MONOPORZIONE Codice 0576</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>15.04.2014</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION**

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

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS**

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

**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.
--

**NOTE/NOTES**

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.
---