



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>MANDORLINO ALLA CILIEGIA</b> <b>codice</b> <b>0605</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MANDORLINO ALLA CILIEGIA</b> <b>code</b> <b>0605</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.03.2015</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Distribuito da / Distributed by :** 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 congelato / Frozen baked oven product

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**  
 Pasta mandorla con ciliegie candite /Almond pastry with candied cherries

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Pasta mandorla (78%) [Zucchero - Farina di leguminose (baby lima beans) - <b>Albume d'uovo - Mandorle</b> (8%) - Mandorle di albicocca - Oli vegetali (Palma - Riso) - Fecola - Conservante Acido sorbico - Aromi] - Ciliegie candite (20%) [Sciroppo di glucosio-fruttosio - Ciliegie - Zucchero – Estratto vegetale (Carota - Ribes nero - Ravanello) - Acidificante E 330 - Aromi] - Miele - Scorze d'arancia candite (Scorze d'arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Acidificante Acido citrico) - Agenti lievitanti Tartrato dipotassico e Carbonato acido di sodio - Amido - Aromi - Stabilizzante Sorbitolo. <b>Contiene uova e frutta a guscio. Può contenere tracce di latte, frumento e soia.</b>
ENGLISH	Almond pastry (78%) [Sugar - Leguminous flour (baby lima beans) - <b>Egg white - Almonds</b> (8%) - Apricot almond - Vegetable oils (Palm - Rice) - Potato starch - Preservative Sorbic acid - Artificial flavors] - Candied cherries (20%) (Glucose-fructose syrup - Cherries – Sugar - Vegetable extract (Carrot - Black currant - Little radish) - Acid Citric acid - Artificial flavors) – Honey - Candied orange peels (Orange peels - Glucose-fructose syrup - Sugar - Acid Citric acid) - Raising agents Dipotassium tartrate and Sodium hydrogen carbonate - Starch – Artificial flavors - Stabilizer Sorbitol. <b>Contain eggs and nuts. May contain traces of milk, wheat and soya.</b>

07 14

**Peso etichetta / Declared weight** 1000 g e (NET WT. 2 LBS. 3.2 OZ.)  
**Codice EAN / EAN code** 8007574006058



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>MANDORLINO ALLA CILIEGIA</b> <b>codice</b> <b>0605</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MANDORLINO ALLA CILIEGIA</b> <b>code</b> <b>0605</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.03.2015</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Coliformi totali / Total Coliforms	3000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	100 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 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1855 KJ 443 Kcal
Grassi / Fat	21,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	58,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	51,9 g
Proteine / Protein	4,4 g
Sale / Salt	0,10 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2015)

**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 (+4°C/40°F) per 10 giorni.

Do not re-freeze after thawing. Once defrosted store the product in the refrigerator (+4°C/40°F) for 10 days.



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>MANDORLINO ALLA CILIEGIA</b> <b>codice</b> <b>0605</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MANDORLINO ALLA CILIEGIA</b> <b>code</b> <b>0605</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.03.2015</b>	<b>REVISIONE 02</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	Sacchetto in plastica Plastic bag	10	450 x 450
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	129	280 x 215 x 98

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	Prodotto venduto a peso	Prodotto venduto a peso
Casse. / strato- Case / Layer	18	13
Strati / pallet - Layer / Pallet	16	11
Casse / pallet – Case / Pallet	288	143

**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>MANDORLINO ALLA CILIEGIA</b> <b>codice</b> <b>0605</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MANDORLINO ALLA CILIEGIA</b> <b>code</b> <b>0605</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.03.2015</b>	<b>REVISIONE 02</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 comprensioni 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.
---