

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROCCANTE AL PISTACCHIO Codice 0625	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROCCANTE AL PISTACCHIO Codice 0625	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CROCCANTE AL PISTACCHIO Kode 0625
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.07.2019	REVISIONE 00 VERSION	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 02.07.2019
---	---------------------------------------	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ INFORMATIONEN
ÜBER DEN PRODUZENTEN**

Marchio di Vendita / Brand name/ Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®

Prodotto per / Manufacturer for/ Hergestellt für : S.I.P.A. spa

Indirizzo/address/ Adresse 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG Surgelata/ Quick
frozen/ Tiefgefroren

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE / HANDELSNAME

Crema al pistacchio (47,7%) con cuore al pistacchio (8,2%), decorata con granella di mandorle caramellate.

Pistachio cream (47.7%) with pistachio heart (8.2%), decorated with chopped caramelized almonds.

Pistaziencreme (47,7%) mit Herz aus Pistazien (8,2%), dekoriert mit karamelisierte Mandelstückchen.

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROCCANTE AL PISTACCHIO Codice 0625	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROCCANTE AL PISTACCHIO Codice 0625	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CROCCANTE AL PISTACCHIO Kode 0625
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.07.2019	REVISIONE 00 VERSION	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 02.07.2019
---	---------------------------------------	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ZUTATEN

ITALIANO	Granella di mandorle caramellate (30,2%) (Mandorle - Zucchero) - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grassi vegetali (Palmisto - Palma) - Pistacchi (3,2%) - Albume d'uovo reidratato - Latte scremato reidratato - Farina di frumento - Stabilizzanti E 422 - E 420 e E 463 - Amido modificato - Tuorlo d'uovo - Uova - Alcool - Sciroppo di glucosio - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) e E 472e - Proteine del latte - Lattosio - Aromi - Addensanti E 401 e E 440 - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Colorante E 133. Può contenere tracce di altra frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Chopped caramelized almonds (30.2%) (Almonds - Sugar) - Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Vegetable fats (Palm-kernel - Palm) - Pistachios (3.2%) - Rehydrated egg white - Rehydrated skim milk - Wheat flour - Stabilisers Glycerol - Sorbitols and Hydroxypropyl cellulose - Modified starch - Egg yolk - Eggs - Alcohol - Glucose syrup - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Milk proteins - Lactose - Artificial flavourings - Thickeners Sodium alginate and Pectins - Salt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Colour FD&C Blue No. 1 (Brilliant Blue FCF). May contain traces of other nuts and soya. (for USA) Contains milk, eggs, wheat, almonds and pistachios. May contain traces of other tree nuts and soy.
DEUTSCH	Karamalisierte Mandelstückchen (Mandeln - Zucker) (30,2%) - Wasser - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - pflanzliches Fett (Palmkern - Palm) - Pistazien (3,2%) - Rehydratisiertes Eiklar - rehydratisierte Magermilch - Weizenmehl - Stabilisatoren E 422 - E 420 und E 463 - modifizierte Stärke - Eigelb - Eier - Alkohol - Glukosesirup - Emulgatoren E 471 - E 322 (aus Sonnenblumen) und E 472e - Milcheiweiß - Laktose - Aromen - Verdickungsmittel E 401 und E 440 - Salz - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Farbstoff E 133. Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten und Soja enthalten.

06 19

Peso etichetta / Declared weight/Nettogewicht 855 g (95 g e x 9) - NET WT. 1 LB. 14.1 OZ. (3.3 OZ. x 9)
Codice EAN/ EAN code/ EAN-Kode 8007574006256

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> CROCCANTE AL PISTACCHIO <i>Codice 0625</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CROCCANTE AL PISTACCHIO <i>Codice 0625</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CROCCANTE AL PISTACCHIO <i>Kode 0625</i>
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.07.2019	REVISIONE 00 VERSION	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 02.07.2019
---	---------------------------------------	---

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Parametro / Parameter/ Parameter	Valore max Max values Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method/ nachgewiesene Methode (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/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values/ Energie	1438 KJ
	344 Kcal
Grassi / Fat / Fett	19,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren	6,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	34,9 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon: Zucker	30,1 g
Proteine / Protein / Ballaststoffe	5,9 g
Sale / Salt / Salz	0,13 g

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROCCANTE AL PISTACCHIO Codice 0625	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROCCANTE AL PISTACCHIO Codice 0625	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CROCCANTE AL PISTACCHIO Kode 0625
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.07.2019	REVISIONE 00 VERSION	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 02.07.2019
---	---------------------------------------	---

TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 06/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2019; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 06/2019)

CONSERVAZIONE / AUFBEWAHRUNG

Nel congelatore/In freezer/ Im Gefrierschrank.

****/*** (-18°C) Vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box/ Siehe Datum auf der Verpackung.

** (-12°C) 1 mese/month/Monat

* (-6°C) 1 settimana/week/Woche

MODALITÀ DI CONSUMO / SERVIERANWEISUNGEN:

Estrarre dal freezer e consumare dopo 5-10 minuti. Take the cake out of the freezer and consume after 5-10 minutes. Nehmen Sie den Kuchen aus dem Gefrierschrank und verzehren nach 5-10 Minuten.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Blister Plastica Marrone e contenitore in carta alimentare / Blister Brown Plastic / Blister Plástico Marrón and foodgrade paper container. / braune Plastik Blister und Lebensmittel Papierbehälter.	34,3	315 x 315
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Embalaje en cartón corrugado Verpackung in Wellpappe Kb/US/Kb/563/B	170	Ext 327 x 319 x 75

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION / PALETTENINFORMATION

Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions / Abmessungen	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	9	9
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	6	9
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	132	198

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROCCANTE AL PISTACCHIO Codice 0625	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROCCANTE AL PISTACCHIO Codice 0625	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CROCCANTE AL PISTACCHIO Kode 0625
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.07.2019	REVISIONE 00 VERSION	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 02.07.2019

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALLERGENE

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 / Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose) / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l / SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/ * mögliche Kreuzkontamination

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROCCANTE AL PISTACCHIO Codice 0625	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROCCANTE AL PISTACCHIO Codice 0625	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CROCCANTE AL PISTACCHIO Kode 0625
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.07.2019	REVISIONE 00 VERSION	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 02.07.2019
---	---------------------------------------	---

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ RECHTSVORSCHRIFTEN

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

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE

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.
 Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.