



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CATALANA IN COCCIO</b> <i>codice</i> <b>0650</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CATALANA IN COCCIO</b> <i>code</i> <b>0650</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CATALANA IN COCCIO</b> <i>Kode</i> <b>0650</b>
<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>15.05.2019</b>	<b>REVISIONE 06 VERSION</b>	<b>REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>15.05.2019</b>

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

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

**Produttore/ Manufacturer/ Hersteller:** SIPA Spa  
**Indirizzo/ Address / Adresse :** 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG SURGELATO /  
QUICK-FROZEN/ TIEFGEFROREN**

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE/ HANDELSNAME** Crema catalana con panna e tuorlo d'uovo con zucchero caramellato (4,3%)./Cream and egg yolk with caramelized sugar (4.3%)./ Dessert mit Sahne und Eigelb mit karamellierte Zucker (4,3%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ ZUTATEN**

ITALIANO	<b>Panna</b> (48%) – Zucchero – Acqua – <b>Tuorlo d'uovo</b> (12%) – Bustina con zucchero caramellato (Zucchero – Sciroppo di glucosio) – Amido modificato – <b>Latte</b> scremato reidratato – <b>Latte</b> pastorizzato – <b>Lattosio</b> – Addensante E 407 – Emulsionanti E 471 e E 322 (di girasole) – Sciroppo di glucosio – Proteine del <b>latte</b> – Aromi ( <b>contiene latte</b> ) – Stabilizzante E 508. <b>Può contenere tracce di frumento, frutta a guscio e soia.</b> La quantità indicata si riferisce al prodotto inclusa la bustina di zucchero caramellato.
ENGLISH	<b>Cream</b> (48%) – Sugar – Water – <b>Egg yolk</b> (12%) – Sachet with caramelized sugar (Sugar – Glucose syrup) – Modified starch – Rehydrated skim <b>milk</b> – Pasteurized <b>milk</b> – <b>Lactose</b> – Thickener Carrageenan – Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) – Glucose syrup – <b>Milk</b> proteins – Artificial flavourings ( <b>contains milk</b> ) – Stabiliser Potassium chloride. <b>May contain traces of wheat, nuts and soya.</b> <b>(for USA) Contains milk and eggs. May contain traces of wheat, tree nuts and soy.</b> The net weight indicated is referred to the product, included the sachet with caramelized sugar.
DEUTSCH	<b>Sahne</b> (48%) - Zucker - Wasser - <b>Eigelb</b> (12%) - Portionsbeutel mit karamellisiertem Zucker (Zucker - Glukosesirup) - modifizierte Stärke - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - pasteurisierte <b>Milch</b> - <b>Laktose</b> - Verdickungsmittel E 407 - Emulgatoren E 471 und E 322 (aus Sonnenblumen) - Glukosesirup – <b>Milcheiweiß</b> - Aromen ( <b>enthält Milch</b> ) - Stabilisator E 508. <b>Kann Spuren von Weizen, Schalenfrüchten und Soja enthalten.</b> Die genannte Menge bezieht sich auf das Produkt einschließlich des Beutels mit karamellisiertem Zucker.

10 18

**Peso dichiarato / Declared weight / Nettogewicht** 920 g (115 g e x 8) (NET WT. 2 LBS. 0.4 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code/ EAN-Kode** 8007574006508



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto CATALANA IN COCCIO codice 0650</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name CATALANA IN COCCIO code 0650</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname CATALANA IN COCCIO Kode 0650</i>
<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.05.2019</b>	<b>REVISIONE 06 VERSION</b>	<b>REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 15.05.2019</b>

**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**

<b>Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Energie	1156 KJ 278 Kcal
Grassi / Fat / Fett	18,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren	11,8 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	24,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon: Zucker	21,8 g
Proteine / Protein / Ballaststoffe	3,0 g
Sale / Salt / Salz	0,07 g



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto <b>CATALANA</b></i> <i><b>IN COCCIO</b></i> <i>codice <b>0650</b></i>	<b>PRODUCT</b> <b>SPECIFICATION</b> <i>Product name <b>CATALANA IN</b></i> <i><b>COCCIO</b></i> <i>code <b>0650</b></i>	<b>DATENBLATT</b> <b>FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname <b>CATALANA IN</b></i> <i><b>COCCIO</b></i> <i>Kode <b>0650</b></i>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE <b>15.05.2019</b></b>	<b>REVISIONE 06</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 06</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>15.05.2019</b>

**TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum**

12 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 10/2018; Expressed like mm/yyyy ex 10/2018; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 10/2018)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature / Lagertemperatur**

\*\*\*\*/\*\*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days / Tage

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

In frigorifero/In refrigerator / im Kühlschrank (+4°C/40°F) 2 Giorni / Days / Tage

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

**Modalità di utilizzo / Serving instructions / Servieranweisungen**

1,5 - 2 Ore a temperatura ambiente/ Hours at room temperature/ Stunden beim Raumtemperatur.



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto CATALANA</i> <i>IN COCCIO</i> <i>codice 0650</i>	<b>PRODUCT</b> <b>SPECIFICATION</b> <i>Product name CATALANA IN</i> <i>COCCIO</i> <i>code 0650</i>	<b>DATENBLATT</b> <b>FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname CATALANA IN</i> <i>COCCIO</i> <i>Kode 0650</i>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 15.05.2019</b>	<b>REVISIONE 06</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 06</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>15.05.2019</b>

#### **SE SERVITO A TEMPERATURA AMBIENTE**

Distribuire sulla superficie lo zucchero caramellato contenuto nell'apposita bustina e attendere qualche istante per ottenere una colorazione dorata.

Per ottenere una crosticina croccante fiammeggiare lo zucchero per qualche secondo.

#### **SE SERVITO CALDO**

Sulla superficie del prodotto ancora congelato distribuire lo zucchero caramellato e scaldare con le seguenti modalità:

- in forno a 200°C-392°F per 10-12 min
- nel microonde per 90 secondi a 900 W

(i tempi riportati sono solo indicativi e dipendono dalla tipologia di forno utilizzato).

Mantenere il prodotto a temperatura ambiente durante le ore del servizio e quindi riporre in frigorifero per la conservazione.

#### **IF SERVED AT ROOM TEMPERATURE**

Distribute the caramellized sugar contained in the small bag evenly on the surface and wait for a few moments to achieve a golden colouring.

In order to obtain a crunchy crust, flame the sugar for a few seconds.

#### **IF SERVED WARM**

Whilst product is still frozen, distribute the caramellized sugar evenly on the surface of the product, and warm with the following instructions:

- in the oven at 200°C-392°F for 10-12 minutes
- in the microwave at 900 W for 90 seconds

(the suggested timings are just indicative and depend on the type of the used oven).

Keep the product at room temperature during the serving hours and then put it in the refrigerator for the storage.

#### **WENN BEI RAUMTEMPERATUR SERVIERT**

Verteilen Sie den im Spezialbeutel enthaltenen karamellisierten Zucker auf der Oberfläche und warten Sie einige Momente, bis eine goldene Farbe erreicht ist.

Um eine knusprige Kruste zu erhalten, den Zucker einige Sekunden lang flammen.

#### **WENN WARM SERVIERT**

Während das Produkt noch gefroren ist, den karamellisierten Zucker gleichmäßig auf der Oberfläche des Produkts verteilen und mit den folgenden Anweisungen erwärmen:

- Im Ofen bei 200 °C-392°F für 10-12 Minuten
- In der Mikrowelle bei 900 W für 90 Sekunden

(Die vorgeschlagenen Zeiten sind nur Richtwerte und hängen vom Typ des verwendeten Ofens ab).

Bewahren Sie das Produkt während der Betriebsstunden bei Raumtemperatur auf und stellen Sie es zur Lagerung in den Kühlschrank.



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto <b>CATALANA IN COCCIO</b> codice 0650</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name <b>CATALANA IN COCCIO</b> code 0650</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname <b>CATALANA IN COCCIO</b> Kode 0650</i>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.05.2019</b>	<b>REVISIONE 06 VERSION</b>	<b>REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 15.05.2019</b>
---	---------------------------------	---

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG**

		Peso/weight / Nettogewicht (g)	Dimensioni/ Dimensions/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Coccio / Coccio / Steingut	170 g	Ø 120
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Verpackung in Wellpappe	112 g	Ext 273x272x99

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS / PALETTENINFORMATION**

Pallet/ Palette : Dimensioni / Dimensions/ Abmessungen	80x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	8	8
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	12	12
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	144	144



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto CATALANA IN COCCIO codice 0650</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name CATALANA IN COCCIO code 0650</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname CATALANA IN COCCIO Kode 0650</i>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.05.2019</b>	<b>REVISIONE 06 VERSION</b>	<b>REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 15.05.2019</b>
---	---------------------------------	---

### 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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg or 10 mg/l/ SO <sub>2</sub> 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		



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto <b>CATALANA</b></i> <i><b>IN COCCIO</b></i> <i>codice <b>0650</b></i>	<b>PRODUCT</b> <b>SPECIFICATION</b> <i>Product name <b>CATALANA IN</b></i> <i><b>COCCIO</b></i> <i>code <b>0650</b></i>	<b>DATENBLATT</b> <b>FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname <b>CATALANA IN</b></i> <i><b>COCCIO</b></i> <i>Kode <b>0650</b></i>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE <b>15.05.2019</b></b>	<b>REVISIONE 06</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 06</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>15.05.2019</b>

#### 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.