



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Codice 0681	PRODUCT SPECIFICATION Product name CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Codice 0681	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Kode 0681
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
---	---------------------------------------	---

**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/ HANDELSNAME

Pan di Spagna al cacao (29,5%) farcito con crema alla nocciola (29,5%) e ricoperto con cioccolato al latte (19%) e nocciole (3,7%).

Cocoa sponge base (29.5%) filled with hazelnut cream (29.5%) and covered with milk chocolate (19%) and hazelnuts (3.7%).

Kakaobiskuitteig (29,5%) gefüllte mit Haselnusscreme (29,5%) und bedeckt mit Milkschokolade (19%) und Haselnüssen (3,7%).



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Codice 0681	PRODUCT SPECIFICATION Product name CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Codice 0681	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Kode 0681
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
---	---------------------------------------	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ZUTATEN

ITALIANO	Zucchero - Cioccolato al latte [Zucchero - Burro di cacao – Latte intero in polvere - Pasta di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi] – Latte scremato reidratato - Uova - Nocciole (7,7%) - Oli e grassi vegetali (Girasole - Burro di cacao) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di frumento – Cacao magro in polvere (3,2%) - Amido (di frumento) - Siero di latte in polvere – Burro - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) e E 475 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Maltodestrine - Sale - Aromi. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.
ENGLISH	Sugar - Milk chocolate [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Cocoa mass - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Artificial flavourings] - Rehydrated skim milk - Eggs - Hazelnuts (7.7%) - Vegetable oils and fats (Sunflower - Cocoa butter) - Glucose-fructose syrup - Wheat flour - Fat-reduced cocoa powder (3.2%) - Starch (of wheat) - Whey milk powder - Butter - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Polyglycerol esters of fatty acids - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Maltodextrins - Salt - Artificial flavourings. May contain traces of other nuts.
DEUTSCH	Zucker - Milkschokolade [Zucker - Kakaobutter - Vollmilchpulver - Kakaopaste - Emulgatoren E 322 (aus Soja) - Aromen] - rehydratisierte Magermilch - Eier - Haselnüssen (7,7%) - pflanzliches Öl und pflanzliches Fett (Sonnenblume - Kakaobutter) - Glukose-Fruktose-Sirup - Weizenmehl - fettarmes Kakaopulver (3,2%) - Weizenstärke - Süßmolkenpulver - Butter - Emulgatoren E 471 - E 322 (aus Sonnenblumen) und E 475 - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Maltodextrine - Salz - Aromen. Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.

08 17

Peso etichetta / Declared weight/Nettogewicht 570 g (95 g e x 6) - 6 pezzi/pieces

Codice EAN/ EAN code / EAN-Kode 8007574006812



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Codice 0681	PRODUCT SPECIFICATION Product name CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Codice 0681	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Kode 0681
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
---	---------------------------------------	---

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	100 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	100 ufc/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	1668 KJ 399 Kcal
Grassi / Fat / Fett	20,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren	5,8 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	47,4 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon: Zucker	39,5 g
Proteine / Protein / Ballaststoffe	5,6 g
Sale / Salt / Salz	0,16 g

TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 08/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 08/2017; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 08/2017)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Codice 0681	PRODUCT SPECIFICATION Product name CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Codice 0681	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Kode 0681
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
---	---------------------------------------	---

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) 1 settimana/week / Woche

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

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.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

Modalità di utilizzo / Serving instructions / Servieranweisungen

(21°C / 22°C – 70°F/72°F) 1,5-2ore / hours/ Stunden a temperatura ambiente / at room temperature/ beim Raumtemperatur.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Vassoio monopatinato in cartone ondulato bianco White colored monopatined cardboard round shaped tray Einseitiges Tablett aus weißer Wellpappe	9,4	120
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato tipo 92 / Corrugated cardboard case type 92 Verpackung in Wellpappe Typ 92 Kb/S/Kb/363/B	175	380 x 250 x 80

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/ PALETTENINFORMATION

Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions / Abmessungen	80x 120 cm	1000x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	12	14
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	20	20
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	240	280



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Codice 0681	PRODUCT SPECIFICATION Product name CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Codice 0681	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Kode 0681
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
---	---------------------------------------	---

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Codice 0681	PRODUCT SPECIFICATION Product name CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Codice 0681	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE Kode 0681
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2019	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 07.06.2019
---	---------------------------------------	---

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.