



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>codice 0816</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>code</i> 0816	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>Kode</i> 0816
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019	REVISIONE VERSION VERSION 02
---	---

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

Marchio di Vendita / Brand name/Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Manufacturer / Hersteller: 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 Surgelato /Quick frozen/Tiefgefroren

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME

Mousse di crema al frutto della passione (51,4%) farcita con salsa ai lamponi (13,2%), decorata con glassa al cioccolato bianco e glassa al lampone.

Mousse of passion fruit cream (51.4%) filled with raspberry sauce (13.2%), decorated with white chocolate glaze and raspberry glaze.

Mousse mit Passionsfruchtcreme (51,4%) gefüllt mit Himbeerensauce (13,2%), dekoriert mit Weiße Schokoladenglasur und Himbeerenglasur.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto LAMPONI PASSION FRUIT codice 0816	PRODUCT SPECIFICATION Product name LAMPONI PASSION FRUIT code 0816	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname LAMPONI PASSION FRUIT Kode 0816
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019	REVISIONE VERSION VERSION 02
---	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ZUTATEN

ITALIANO	<p>Acqua - Zucchero - Glassa al cioccolato bianco (8,8%) [Cioccolato bianco (25%) (Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Burro anidro) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Acqua - Sciroppo di glucosio - Zucchero - Grassi vegetali (Palma - Girasole - Cotone) - Amido modificato - Gelificante E 440 - Colorante E 171 - Conservante E 202 - Emulsionanti E 435 - Acidificante E 334 - Aromi] - Latte scremato reidratato - Succo al frutto della passione (7,8%) - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Purea di lamponi (6,4%) - Farina di frumento - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Uova - Glassa al lampone (3,1%) [Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Acqua - Lamponi (3%) - Gelificante E 440 - Acidificante E 330 - Coloranti E 120 e E 160a - Estratto di carota nera - Amido modificato - Conservante E 202 - Aromi] - Amido modificato - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Tuorlo d'uovo - Emulsionanti E 471 - E 472e - E 322 (di girasole) e E 475 - Lattosio - Proteine del latte - Aromi - Correttore di acidità E 330 - Coloranti E 160a e E 120 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Addensante E 415 - Maltodestrine.</p> <p>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</p>
ENGLISH	<p>Water - Sugar - White chocolate glaze (8.8%) [White chocolate (25%) (Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Anhydrous butter) - Glucose-fructose syrup - Water - Glucose syrup - Sugar - Vegetable fats (Palm - Sunflower - Cotton) - Modified starch - Gelling agent Pectins - Colour Titanium dioxide - Preservative Potassium sorbate - Emulsifiers Polyoxyethylene sorbitan monostearate - Acid Tartaric acid - Artificial flavourings] - Rehydrated skim milk - Passion fruit juice (7.8%) - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Raspberry purée (6.4%) - Wheat flour - Glucose-fructose syrup - Eggs - Raspberry glaze (3.1%) [Glucose-fructose syrup - Sugar - Water - Raspberries (3%) - Gelling agent Pectins - Acid Citric acid - Colours Carmines and Beta-carotene (Carotenes) - Black carrot extract - Modified starch - Preservative Potassium sorbate - Artificial flavourings] - Modified starch - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Egg yolk - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Polyglycerol esters of fatty acids - Lactose - Milk proteins - Artificial flavourings - Acidity regulator Citric acid - Colours Beta-carotene (Carotenes) and Carmines - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Thickener Xanthan gum - Maltodextrins.</p> <p>May contain traces of nuts and soya. (for USA) Contains wheat, milk, coconut and eggs. May contain traces of other tree nuts and soy</p>
DEUTSCH	<p>Wasser - Zucker - weiße Schokoladenglasur (8,8%) [weiße Schokolade (25%) (Zucker - Kakaobutter - Vollmilchpulver - wasserfreie Butter) - Glukose-Fruktose-Sirup - Wasser - Glukosesirup - Zucker - pflanzliche Fette (Palm - Sonnenblume - Baumwolle) - modifizierte Stärke - Geliermittel E 440 - Farbstoff E 171 - Konservierungsstoff E 202 - Emulgatoren E 435 - Säuerungsmittel E 334 - Aromen] - rehydratisierte Magermilch - Passionsfruchtsaft (7,8%) - pflanzliche Fette (Kokos - Palm) - Himbeerpüree (6,4%) - Weizenmehl - Glukose-Fruktose-Sirup - Eier - Himbeereglasur (3,1%) [Glukose-Fruktose-Sirup - Zucker - Wasser - Himbeeren (3%) - Geliermittel E 440 - Säuerungsmittel E 330 - Farbstoffen E 120 und E 160a - schwarzer Karottenextrakt - modifizierte Stärke - Konservierungsstoff E 202 - Aromen] - modifizierte Stärke - Stabilisator E 420 - Glukosesirup - Eigelb - Emulgatoren E 471 - E 472e - E 322 (Sonnenblume) und E 475 - Laktose - Milchweiß - Aromen - Säureregulator E 330 - Farbstoffen E 160a und E 120 - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Salz - Verdickungsmittel E 415 - Maltodextrin.</p> <p>Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p>



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>codice 0816</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>code</i> 0816	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>Kode</i> 0816
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019	REVISIONE VERSION VERSION 02
---	---

Peso etichetta / Declared weight / Nettogewicht
Codice EAN/EAN Code/EAN-Kode

1400 g e (NET WT. 3 LBS. 1.4 OZ.)
8007574008168

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

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)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>codice 0816</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>code</i> 0816	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>Kode</i> 0816
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019	REVISIONE VERSION VERSION 02
---	---

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte	
	100 g
Valore energetico / Energy Values/ Energie	958 KJ
	229 Kcal
Grassi / Fat/ Fett	10,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren	7,9 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	31,9 g
di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker	26,0 g
Proteine / Protein/ Ballaststoffe	1,6 g
Sale / Salt/ Salz	0,04 g

TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 07/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2019; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 07/2019)

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 / 21°F) 7 giorni / Days / Tage

(4°C / 40°F) 3 giorni / Days in frigorifero/ In refrigerator. Im Kühlschrank.

Modalità di utilizzo / Serving instructions / Servieranweisungen

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4-5 Ore / Hours / Stunden a temperatura ambiente/ at room temperature/ bei Raumtemperatur.

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.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>codice 0816</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>code</i> 0816	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>Kode</i> 0816
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019	REVISIONE VERSION VERSION 02
---	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensio ns/Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack Primärverpackung	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatined cardboard strip Streifen aus aus einseitig bedrucktem Karton	17.5	58 x 800
	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatined cardboard disc Weiße Platte aus einseitig bedrucktem Karton	100 g	Ø = 264 mm
Imballo secondario- Secondary pack Sekundärverpackung	Imballo 55 in cartone ondulato kb/s/kb 565 Corrugated cardboard box type 55 kb/s/kb 565 Verpackung 55 in Wellpappe kb/s/kb 565	130	Ext 280x275x77

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet / Palette: Dimensioni / Dimensions / Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	23	23
Casse / pallet - Case / Pallet - Kisten / Palette	276	276



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>codice 0816</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>code</i> 0816	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>Kode</i> 0816
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019	REVISIONE VERSION VERSION 02
---	---

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	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 / Shell fruits 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 o 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/ Mollusco 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 <i>Nome Prodotto</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>codice 0816</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>code</i> 0816	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> LAMPONI PASSION FRUIT <i>Kode</i> 0816
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE AUSSTELLUNGSDATUM 26.08.2019	REVISIONE VERSION VERSION 02
--	--

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.