



fantasia nel dessert®

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

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI BABA' AL RHUM Codice 0822 | PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI BABA' AL RHUM Codice 0822 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.07.2017 | REVISIONE 00 VERSION |
|--|---------------------------------------|

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto per / Manufacturer for : 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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME Surgelata/ Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE Babà con inzuppatura al rhum (67%).
 Babà soaked with rhum (67%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

| | |
|----------|--|
| ITALIANO | Sciropo di glucosio-fruttosio - Acqua - Decorazione (Acqua - Zucchero - Sciropo di glucosio-fruttosio - Succo di albicocca - Gelificante E 440 - Acidificante E 330 - Conservante E 200 - Aromi) - Rhum (8,5%) (Rhum – Colorante E 150b) - Farina di frumento - Uova - Margarina vegetale [Olio vegetale (Girasole) - Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Burro - Zucchero - Sale - Lievito. Può contenere tracce di soia e frutta a guscio. |
| ENGLISH | Glucose-fructose syrup - Water - Decoration (Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Apricot juice - Gelling agent E 440 - Acid E 330 - Preservative E 200 - Flavourings) - Rhum (8.5%) (Rhum - Colour E 150b) – Wheat flour - Eggs - Vegetable margarine [Vegetable oil (Sunflower) - Vegetable fat (Palm) - Water - Emulsifiers E 471 - Salt - Acidity regulator E 330 - Preservative E 200 - Flavourings] - Butter - Sugar - Salt - Yeast. May contain traces of soya and nuts. |

07 17

Peso etichetta / Declared weight 720 g e - 48 pezzi/pieces
Codice EAN/ EAN code 8007574008229

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

| Parametro / Parameter | Valore max Max values | Metodo d'analisi e materiali Material and method |
|--|--------------------------|--|
| Conta batt. totale/ Total viable count | 500.000 ufc/g | Metodo interno/ Internal method IO Q 8.6.24 |
| Coliformi totali / Total Coliforms | 1000 ufc/g | Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04) |
| E. Coli | 50 ufc/g | Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (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 |
| Salmonella spp | Ass/25 g | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05) |
| L. Monocytogenes | Ass/25 g | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (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 Nome Prodotto MINI BABA' AL RHUM Codice 0822 | PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI BABA' AL RHUM Codice 0822 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.07.2017 | REVISIONE 00 VERSION |
|--|---------------------------------------|

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

| | |
|---|----------|
| Valori medi / Typical values | 100 g |
| Valore energetico / Energy Values | 913 KJ |
| | 217 Kcal |
| Grassi / Fat | 3,9 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 1,4 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 35,9 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 26,5 g |
| Proteine / Protein | 1,8 g |
| Sale / Salt | 0,25 g |

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2017)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case.

consumed best before the date indicated on the case.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days In frigorifero. In refrigerator.

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.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per 1,5 –2 ore. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +4° C, il prodotto può essere consumato entro due giorni.

Before serving defrost the product at room temperature for 1,5-2 hours. Once defrosted the product can be stored in the refrigerator for 2 days.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

| | | Peso/weight (g) | Dimensioni/Dimensions (mm) |
|--------------------------------|--|-----------------|----------------------------|
| Imballo primario- Primary pack | Blister in PET/ PET Blister | 71 | 354 x255 x47 |
| | Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box Kb/S/Kb/363/B | 121 | Ext 358 x 265 x50 |



fantasia nel dessert®

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

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI BABA' AL RHUM Codice 0822 | PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI BABA' AL RHUM Codice 0822 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.07.2017 | REVISIONE 00 VERSION |
|--|---------------------------------------|

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

| | |
|----------------------------------|------------|
| Pallet : Dimensioni / Dimensions | 80x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case | 48 |
| Casse. / strato- Case / Layer | 8 |
| Strati / pallet - Layer / Pallet | 27 |
| Casse / pallet – Case / Pallet | 216 |

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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ 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

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

| | | |
|--|--|--|
| Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004 | dei prodotti alimentari | Food hygiene |
| Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002 | Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare | General principles and requirements of food law. |
| Regolamento CE/ EC 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 CE/ EC Regulation n° 1829/2003 | Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati | Genetically modified food and feed |
| Regolamento CE/ EC 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 UE/ EU Regulation n° 1169/2011 | Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore | Products labelling – Information provided to consumers |



fantasia nel dessert®

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

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>MINI BABA' AL RHUM</i> Codice <i>0822</i> | PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>MINI BABA' AL RHUM</i> Codice <i>0822</i> |
|--|--|

| | |
|---|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.07.2017 | REVISIONE 00 VERSION |
|---|---------------------------------------|

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 la comprensione 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.