



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIOCCOLATO E LAMPONI PRECUT 12 P codice 0914	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIOCCOLATO E LAMPONI PRECUT 12 P code 0914
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 12.09.2017	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Manufacturer : 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 Prodotto Dolciario

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pan di Spagna al cacao (13,5%) farcito con crema al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo (50,2%) e salsa ai lamponi (16,6%), decorato con lamponi (8%). Cocoa sponge base (13.5%), filled with dark chocolate cream with Santo Domingo cocoa mass (50.2%) and raspberry sauce (16.6%), decorated with raspberries (8%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Lamponi e Purea di lamponi (16%) - Zucchero - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Latte scremato reidratato - Cioccolato (3,5%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Farina di frumento - Uova - Cioccolato fondente (2%) [Pasta di cacao di Santo Domingo (64%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Cioccolato in polvere (2%) (Cacao - Zucchero) - Decorazione (Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Succo di albicocca - Gelificante E 440 - Acidificante E 330 - Conservante E 200 - Aromi) - Cacao magro in polvere (1,5%) - Amido modificato - Gelatina alimentare - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Emulsionanti E 322 (di girasole) - E 471 - E 475 e E 472e - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Aromi (contiene latte) - Correttore di acidità E 330 - Lattosio - Proteine del latte - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Maltodestrine - Colorante E 120. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Raspberries and Raspberry purée (16%) - Sugar - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Glucose-fructose syrup - Rehydrated skim milk - Chocolate (3.5%) (Cocoa mass - Sugar) - Wheat flour - Eggs - Dark chocolate (2%) [Santo Domingo cocoa mass (64%) - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Chocolate powder (2%) (Cocoa - Sugar) - Decoration (Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Apricot juice - Gelling agent Pectins - Acid Citric acid - Preservative Sorbic acid - Artificial flavourings) - Fat-reduced cocoa powder (1.5%) - Modified starch - Edible gelatine - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Emulsifiers Lecithins (of sunflower) - Mono- and diglycerides of fatty acids - Polyglycerol esters of fatty acids and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Artificial flavourings (contains milk) - Acidity regulator Citric acid - Lactose - Milk proteins - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Maltodextrins - Colour Cochineal extract (Cochineal). May contain traces of nuts. (for USA) Contains wheat, milk, coconut, eggs and soy. May contain traces of other tree nuts.

08 17

Peso etichetta / Declared weight 1400 g e (NET WT. 3 LBS. 1.4 OZ.)

Codice EAN/EAN Code 8007574009141



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIOCCOLATO E LAMPONI PRECUT 12 P codice 0914	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIOCCOLATO E LAMPONI PRECUT 12 P code 0914
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 12.09.2017	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	995 KJ 238 Kcal
Grassi / Fat	12,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	26,7 g
di cui zuccheri / of which sugars	20,7 g
Proteine / Protein	3,0 g
Sale / Salt	0,08 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 08/2017; Expressed like mm/yyyy ex 08/2017)

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.

** (-12°C / 10°F) 1 mese/month
(-6°C / 21°F) 1 settimana/week

(+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

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIOCCOLATO E LAMPONI PRECUT 12 P codice 0914	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIOCCOLATO E LAMPONI PRECUT 12 P code 0914
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 12.09.2017	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/Weight	Dimensioni/Dimensions
Imballo primario-Primary pack	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc	100 g	Ø = 264 mm
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatinated cardboard strip	18	58 mm x 800 mm
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo 56 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 56 kb/s/kb 363/B	152	Ext 275mm x 278 mm x 76 mm

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1
Casse. / strato- Case / Layer	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	23
Casse / pallet – Case / Pallet	276

ALLERGENI/ ALLERGENS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo/In the following table are listed 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 / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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 o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIOCCOLATO E LAMPONI PRECUT 12 P codice 0914	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIOCCOLATO E LAMPONI PRECUT 12 P code 0914
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 12.09.2017	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale e internazionale. SIPA garantisce la qualità del prodotto fornito secondo il relativo piano di controllo SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA confirm the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and International food legislation. SIPA confirm product quality through a sample plan SIPA confirm application of certified HACCP plan SIPA confirm product traceability by a certified system

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato . The Product does not contain raw materials obtained from GMO
