



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CONCHIGLIA AL CIOCCOLATO codice 1082	PRODUCT SPECIFICATION Product name CONCHIGLIA AL CIOCCOLATO. code 1082
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.09.2020	REVISIONE 01 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 Prodotto dolciario da forno crudo congelato / Frozen unbaked oven product.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

CONCHIGLIA AL CIOCCOLATO - 40 PEZZI

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Correttori di acidità E 330 e E 331 - Sale - Emulsionanti E 471] - Farcitura alle nocciole [Zucchero - Olio vegetale (Girasole) - Grasso vegetale (Palma) - Nocciole - Cacao magro in polvere - Lattosio - Amido - Emulsionanti E 322 (di girasole) - Aroma] - Acqua - Decorazione [Cioccolato (1,8% nel prodotto finito) (Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia) - Acqua - Zucchero - Stabilizzante E 953 - Sciroppo di glucosio - Gelificante E 406 - Correttore di acidità E 330 - Conservante E 202] - Zucchero - Sale - Farina di frumento maltata - Lievito - Aromi naturali - Glutine di frumento - Farina di soia - Enzimi (da frumento) - Antiossidante E 300. Può contenere tracce di uova, semi di sesamo, lupini e altra frutta a guscio.
ENGLISH	Wheat flour - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Water - Vegetable oil (Sunflower) - Acidity regulators Citric acid and Sodium citrates - Salt - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids] - Hazelnuts filling [Sugar - Vegetable oil (Sunflower) - Vegetable fat (Palm) - Hazelnuts - Fat-reduced cocoa powder - Lactose - Starch - Emulsifiers Lecithins (Sunflower) - Artificial flavouring] - Water - Decoration [Chocolate (1.8 of finished product) (Sugar - Cocoa paste - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring) - Water - Sugar - Stabiliser Isomalt - Glucose syrup - Gelling agent Agar - Acidity regulator Citric acid - Preservative Potassium sorbate] - Sugar - Salt - Malted wheat flour - Yeast - Natural flavourings - Wheat gluten - Soya flour - Enzymes (of wheat) - Antioxidant Ascorbic acid. May contain traces of eggs, sesame seeds, lupines and other nuts. (for USA) Contains wheat, hazelnuts, milk and soy. May contain traces of eggs and other tree nuts.

06 20

Peso etichetta / Declared weight

3600 g e - NET WT. 7 LBS. 15 OZ.

Codice EAN/EAN Code

8007574010826

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CONCHIGLIA AL CIOCCOLATO codice 1082	PRODUCT SPECIFICATION Product name CONCHIGLIA AL CIOCCOLATO. code 1082
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.09.2020	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Coliformi totali / Total Coliforms	3000 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	100 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 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method
L. Monocytogenes	100 ufc/ 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	2158 KJ 518 Kcal
Grassi / Fat	32,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	47,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	28,9 g
Proteine / Protein	7,6 g
Sale / Salt	0,64 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 06/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2020)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Conservare a temperatura non superiore a -15°C/5°F/Keep at temperature not higher than -15°C/5°F
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.
Do not re-freeze after thawing.

Istruzioni d'uso / Cooking instructions

Preriscaldare il forno a 180°C-190°C/356°F-374°F e cuocere per 25 minuti circa.
Heat the oven at 180°C-190°C /356°F-374°F and cook for about 25 minutes.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CONCHIGLIA AL CIOCCOLATO codice 1082	PRODUCT SPECIFICATION Product name CONCHIGLIA AL CIOCCOLATO. code 1082
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.09.2020	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensi ons (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	24	550
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	280	375 x260 x166

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	40	40
Casse. / strato- Case / Layer	9	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	12	12
Casse / pallet – Case / Pallet	108	120

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		X
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		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CONCHIGLIA AL CIOCCOLATO codice 1082	PRODUCT SPECIFICATION Product name CONCHIGLIA AL CIOCCOLATO. code 1082
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.09.2020	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Reg. CE/ EC n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

<p>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.</p>
--