



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

| | |
|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE codice 1097 | PRODUCT SPECIFICATION Product name KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE code 1097 |
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 27.08.2020 | 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 congelato / Frozen product.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

INGREDIENTI/INGREDIENTS

| | |
|----------|---|
| ITALIANO | Impasto: Farina di frumento - Acqua - Uova - Olio di girasole - Lievito – Zucchero - Burro - Margarina vegetale [Grasso e olio vegetale (Palma - Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330 - Aromi - Colorante E 160a] - Emulsionanti E 471 e E 472e - Tuorlo d'uovo - Sale - Latte scremato in polvere - Aroma. Crema cacao e nocciole (25%): Zucchero - Oli vegetali (Girasole - Palma) - Nocciole (6%) - Latte scremato in polvere - Cacao magro in polvere (6%) – Lattosio - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi. Bustina di zucchero a velo [Zucchero - Amido (di frumento) - Aroma]. Può contenere tracce di arachidi, semi di sesamo e altra frutta a guscio. |
| ENGLISH | Mixture: Wheat flour - Water - Eggs - Sunflower oil - Yeast - Sugar - Butter - Vegetable margarine [Vegetable fat and oil (Palm - Sunflower) - Water -Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavorings - Colour Beta-carotene] - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids - Egg yolk - Salt - Skim milk powder – Artificial flavouring. Cocoa and hazelnuts cream (25%): Sugar - Vegetable oils (Sunflower - Palm) - Hazelnuts (6%) - Skimmed milk powder - Fat-reduced cocoa powder (6%) - Lactose - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Artificial flavourings. Icing sugar bag [Sugar - Starch (of wheat) - Artificial flavouring]. May contain traces of peanuts, sesame seeds and other nuts. (for USA) Contains wheat, eggs, milk, soy and hazelnuts. May contain traces of peanuts and other tree nuts. |

05 20

Peso etichetta / Declared weight
Codice EAN/EAN Code

1800 g e (NET WT. 3 LBS. 15.5 OZ.) 24 pezzi/pieces
 8007574010970



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

| | |
|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE codice 1097 | PRODUCT SPECIFICATION Product name KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE code 1097 |
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 27.08.2020 | 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 | 1632 KJ 388 Kcal |
| Grassi / Fat | 18,3 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 4,8 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 47,7 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 20,6 g |
| Proteine / Protein | 7,7 g |
| Sale / Salt | 0,72 g |

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 05/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 05/2020)

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.

Do not re-freeze after thawing.

Istruzioni d'uso / Cooking instructions

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per circa 1,5/2 ore e consumare entro 24 ore.

Keep the product at room temperature for at least 1,5/2 hours and consume within 24 hours.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE codice 1097 | PRODUCT SPECIFICATION Product name KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE code 1097 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 27.08.2020 | REVISIONE 01 VERSION |
|--|---------------------------------------|

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

| | | Peso/weight (g) | Dimensioni/Dimensions (mm) |
|---------------------------------------|--|--------------------|-------------------------------|
| Imballo primario- Primary pack | | | |
| Imballo secondario- Secondary pack | | 200 | |

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

| Pallet : Dimensioni / Dimensions | 80x 120 cm | 100x 120 cm |
|----------------------------------|------------|-------------|
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case | 24 | 24 |
| Casse. / strato- Case / Layer | 6 | 8 |
| Strati / pallet - Layer / Pallet | 12 | 14 |
| Casse / pallet – Case / Pallet | 72 | 112 |

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 | | X |
| Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof | | X |
| 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 | | |
| 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 KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE codice 1097 | PRODUCT SPECIFICATION Product name KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE code 1097 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 27.08.2020 | 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

| |
|--|
| 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. |
|--|