



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS MONOPORZIONE Codice 1258	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS MONOPORZIONE Codice 1258
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.10.2021	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 Surgelato

DENOMINAZIONE COMMERCIALE Pan di spagna al cacao (8,3%) farcito con crema al formaggio e cioccolato (69,4%), con granella di biscotto al cacao.

INGREDIENTI

ITALIANO	Formaggio fresco (24,3%) (Latte - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Acqua - Granella di biscotto al cacao (8,3%) [Farina di frumento - Zucchero - Grassi vegetali (Cocco - Girasole) - Acqua - Cacao magro in polvere (6%) - Amido (di frumento) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Colorante E 153 - Aroma - Sale] - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Zucchero - Latte scremato reidratato - Cioccolato (5,7%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Albume d'uovo reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di frumento - Uova - Sciroppo di glucosio - Stabilizzante E 420 - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Gelatina alimentare - Amido modificato - Cacao magro in polvere (0,1%) - Addensanti E 463 e E 415 - Proteine del latte - Fibre vegetali - Aroma naturale - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500. Può contenere tracce di frutta a guscio.
----------	---

09 21

Peso etichetta / Declared weight 810 g e (90 g x 9)

Codice EAN/ EAN code 8007574012585

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 rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS MONOPORZIONE Codice 1258	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS MONOPORZIONE Codice 1258
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.10.2021	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1219 KJ 293 Kcal
Grassi / Fat	19,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	24,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	17,2 g
Proteine / Protein	4,7 g
Sale / Salt	0,31 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 09/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2021)

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) 30 Giorni / Days

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C / 40°F) 2 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) 1,5-2ore / hours a temperatura ambiente / at room temperature.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO / VERPACKUNG

		Peso/(g)	Dimensioni (mm)
Imballo primario-	Blister Plastica Marrone	25,5	257 x 257
	Striscia trasparente 4 x 28	3	40 x 280
Imballo secondario –	Imballo in cartone ondulato	106	Ext 273 x 266 x 75



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS MONOPORZIONE Codice 1258	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS MONOPORZIONE Codice 1258
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.10.2021	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ / PALETTENINFORMATION

Pallet: Dimensioni	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola	9	9
Casse / strato	12	15
Strati / pallet	22	22
Casse / pallet	264	330

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 / 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.
--