



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto ISPIRAZIONE AL CHEESECAKE Codice 1320	PRODUCT SPECIFICATION Product name ISPIRAZIONE AL CHEESECAKE Codice 1320
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.03.2022	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto per / Produced 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/TRADE Crema al formaggio (79%) su base di biscotto (21%).

INGREDIENTI

ITALIANO	Formaggio fresco (21,6%) (Latte - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Zucchero - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Acqua - Latte scremato reidratato - Farina di frumento - Olio vegetale (girasole) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Albume d'uovo reidratato - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di soia) - Gelatina alimentare - Lattosio - Amido - Amido modificato - Addensanti E 463 e E 415 - Proteine del latte - Cioccolato bianco (Zucchero - Burro di cacao - Burro anidro - Latte intero in polvere) - Siero di latte in polvere - Farina di frumento maltata - Aromi - Agenti lievitanti E 503 - E 500 e E 336 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Burro anidro - Antiossidante E 392 - Fibre vegetali. Può contenere tracce di frutta a guscio.
----------	---

03 22

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

Codice EAN/ EAN code 8007574013209

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 ISPIRAZIONE AL CHEESECAKE Codice 1320	PRODUCT SPECIFICATION Product name ISPIRAZIONE AL CHEESECAKE Codice 1320
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.03.2022	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1367 KJ 330 Kcal
Grassi / Fat	28,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	19,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	15,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	10,3 g
Proteine / Protein	3,5 g
Sale / Salt	0,31 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 03/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2022)

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

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per 1,5 –2 ore.

Before serving defrost the product at room temperature for 1,5-2 hours.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Imballo primario- Primary pack	Blister Plastica Marrone / Blister Brown Plastic	25,5	257 x 257
	Striscia trasparente 4 x 28 / Trasparent Strip 4 x 28	3	40 x 280
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Kb/S/Kb/363/B	106	Ext 273 x 266 x 75



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto ISPIRAZIONE AL CHEESECAKE Codice 1320	PRODUCT SPECIFICATION Product name ISPIRAZIONE AL CHEESECAKE Codice 1320
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.03.2022	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	9	9
Casse. / strato- Case / Layer	15	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet	330	264

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.