



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto WAFFEL codice 1324	PRODUCT SPECIFICATION Product name WAFFEL code 1324
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.02.2022	REVISIONE 00 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

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME Prodotto Dolciario da forno - Surgelato/

Oven baked product - QUICK-FROZEN

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farine [Farina di frumento - Orzo - Enzimi (da frumento) - Agente di trattamento della farina E 300] - Zucchero - Margarina vegetale [Oli e grassi vegetali (Palma - Colza) - Correttore di acidità E 330] - Acqua - Uova - Lievito - Sciroppo di zucchero invertito - Latte in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) e E 471 - Sale - Aromi. Puo' contenere tracce di sesamo.
ENGLISH	Flours [Wheat flour - Barley - Enzymes (from wheat) - Flour treatment agent Ascorbic acid] - Sugar - Vegetable margarine [Vegetable oils and fats (Palm - Colza) - Acidity regulator Citric acid] - Water - Eggs - Yeast - Invert sugar syrup - Milk powder - Emulsifiers Lecithins (of soya) and Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Artificial flavouring. May contain traces of sesame. (for USA)Contains wheat, eggs, milk and soy. May contain traces of sesame.

02 22

Peso etichetta /Declared t weight

2700 g e (90 g x 30)

NET WT. 5 LBS. 15.2 OZ. (3.2 OZ. x 30) 30 pezzi/pieces

Codice EAN/EAN Code

8007574013247

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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - 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 WAFFEL codice 1324	PRODUCT SPECIFICATION Product name WAFFEL code 1324
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.02.2022	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1814 KJ 433 Kcal
Grassi / Fat	22,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	50,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	21,8 g
Proteine / Protein	6,8 g
Sale / Salt	0,9 g

TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2022)

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:

Nel forno:

Estrai i waffel dalla loro confezione e riscaldali ancora surgelati nel forno caldo (200°C/392°F) per circa 2/3 minuti.

Nel tostapane:

Estrai i waffel dalla loro confezione e riscaldali ancora surgelati nel tostapane per circa 1,5/2 minuti.

Nel forno a microonde:

Estrai i waffel dalla loro confezione e disponili su un piatto senza sovrapporli.

Fai riscaldare i waffel ancora surgelati per 60-80 secondi (850W).

CONSIGLI DI ABBINAMENTO:

Fragranti waffel da gustare accompagnati da crema pasticcera, crema al cioccolato, gelato, panna e fragole.

SERVING SUGGESTIONS:

In the oven:

Remove the waffels from the package and bake them still frozen in the oven at (200°C/392°F) for about 2/3 minutes.

In the toaster:

Remove the waffels from the package and bake them still frozen in the toaster for about 1,5/2 minutes.

In the microwave:

Remove the waffels from the package and keep them on a plate without overlap. Heat the waffels still frozen for 60-80 sec (850W).

MATCHING SUGGESTIONS:

Enjoy together with custard, chocolate cream, ice cream, whipped cream and strawberries.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto WAFFEL codice 1324	PRODUCT SPECIFICATION Product name WAFFEL code 1324
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.02.2022	REVISIONE 00 VERSION

PER UN CONSUMO IDEALE il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

TO ENJOY AT ITS BEST the product is best eaten within the date indicated on the side of the box.

CONSERVAZIONE/STORAGE

Nel congelatore/In freezer

****/*** (-18°C/0°F) vedi data consigliata sulla confezione/see the date indicated on the box.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato/ Do not re-freeze after thawing.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/ Dimensions (mm)
Imballo primario – Primary pack	PP flow pack	2	190 x 100
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	140	396 x 196 x 150

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	30	30
Casse. / strato- Case / Layer	12	15
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	11
Casse / pallet – Case / Pallet	120	165



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto WAFFEL codice 1324	PRODUCT SPECIFICATION Product name WAFFEL code 1324
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.02.2022	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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		
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

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.
--