



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA MASCARPONE E FRAGOLE cod. 1373		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CREMA MASCARPONE E FRAGOLE code 1373
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.06.2022		REVISIONE 00 VERSION

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Manufacturer: 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 / Quick-frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pan di Spagna con crema al mascarpone e gocce di cioccolato (36,8%), fragoline e salsa alle fragole (22,4%).
 Sponge base with mascarpone cream and chocolate chips (36.8%), small strawberries and strawberry sauce (22.4%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Fragoline (20,7%) - Acqua - Zucchero - Purea di fragole (7,3%) - Latte scremato reidratato - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Gocce di cioccolato (3,4%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Mascarpone (3,1%) [Panna - Latte pastorizzato - Correttore di acidità Acido lattico (latte)] - Farina di frumento - Uova - Tuorlo d'uovo - Burro - Latte pastorizzato - Sciroppo di glucosio - Addensanti E 401 - E 440 - E 415 - E 412 e E 410 - Succo di barbabietola - Amido modificato - Lattosio - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Acidificante E 330 - Maltodestrine - Proteine del latte - Aromi - Amido - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Antiossidante E 300 - Sale. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	Small strawberries (20.7%) - Water - Sugar - Strawberry purée (7.3%) - Rehydrated skim milk - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Stabiliser Sorbitols - Glucose-fructose syrup - Chocolate chips (3.4%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Mascarpone cheese (3.1%) [Cream - Pasteurized milk - Acidity regulator Lactic acid (milk)] - Wheat flour - Eggs - Egg yolk - Butter - Pasteurized milk - Glucose syrup - Thickeners Sodium alginate - Pectins - Xanthan gum - Guar gum and Locust bean gum - Beetroot juice - Modified starch - Lactose - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Acid Citric acid - Maltodextrins - Milk proteins - Artificial flavourings - Starch - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Antioxidant Ascorbic acid - Salt. May contain traces of nuts. (for USA) Contains milk, wheat, soy, coconut and eggs. May contain traces of other tree nuts.

03 22

Peso etichetta / Declared weight 1320 g (110 g e x 12) NET WT. 2 LBS. 14.6 OZ. (3.9 OZ. x 12)
Codice EAN / EAN code 8007574013735



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA MASCARPONE E FRAGOLE cod. 1373		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CREMA MASCARPONE E FRAGOLE code 1373
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.06.2022		REVISIONE 00 VERSION

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER

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	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 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)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	852 KJ
	204 Kcal
Grassi / Fat	10,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	21,7 g
di cui zuccheri / of which sugars	18,2 g
Proteine / Protein	1,9 g
Sale / Salt	0,08 g

TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2020)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA MASCARPONE E FRAGOLE cod. 1373		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CREMA MASCARPONE E FRAGOLE code 1373
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.06.2022		REVISIONE 00 VERSION

Temperatura di conservazione / Storage temperature

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

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C/40°F) 2 giorni/days

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

1,5/ 2 Ore a temperatura ambiente/ 1,5/ 2 Hours at room temperature. (21°C/22°C-70°F/72°F)

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/ Weight (g)	Dimensioni/ Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Bicchieri di vetro con coperchio di plastica/ Glass with plastic lid	Cup 235x12=2820 Lid 2.5x20=30	Ø 80; h 60 Ø max 90; h 25
Imballo secondario- Secondary pack	Divisorio in cartone ondulato / Corrugated cardboard divider	47	292 x 278
	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard case	169	Ext 297 x 197 x 165

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	12	12
Casse. / strato- Case / Layer	16	20
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet	160	200



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA MASCARPONE E FRAGOLE cod. 1373		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CREMA MASCARPONE E FRAGOLE code 1373
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.06.2022		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		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

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.
--