



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO cod. 1381		PRODUCT SPECIFICATION Product name CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO code 1381
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.06.2022		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

Crema al gusto di vaniglia (52%) con salsa di lamponi (14,5%) e frutti di bosco ricoperti di salsa caramello (10,7%).

Vanilla flavoured cream (52%) with raspberry sauce (14.5%) and forest fruits covered with caramel sauce (14.5%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Latte scremato reidratato - Ribes (8%) - More (8%) - Purea di lamponi (6,8%) - Olio vegetale (Cocco) - Tuorlo d'uovo - Grasso vegetale (Palma) - Amido modificato - Lamponi (2,1%) - Mirtilli (2,1%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Alcool - Aromi - Lattosio - Cognac - Addensanti E 440 - E 401 e E 415 - Emulsionanti E 471- E 472e e E 322 (di girasole) - Proteine del latte - Coloranti E 120 - E 160a e E 150a - Correttore di acidità E 330 - Agente lievitante E 500. Può contenere tracce di frumento, frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Water - Sugar - Rehydrated skim milk - Redcurrants (8%) - Blackberries (8%) - Raspberry purée (6.8%) - Vegetable oil (Coconut) - Egg yolk - Vegetable fat (Palm) - Modified starch - Raspberries (2.1%) - Blueberries (2.1%) - Glucose-fructose syrup - Stabilizer Sorbitols - Glucose syrup - Alcohol - Artificial flavors - Lactose - Cognac - Thickeners Pectins - Sodium alginate and Xanthan gum - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Milk proteins - Colours Carmines - Carotenes and Caramel (Plain caramel) - Acidity regulator Citric acid - Raising agent Sodium carbonates. May contain traces of wheat, other nuts and soya. (for USA) Contains milk, eggs, coconut and carmine. May contain traces of wheat, other tree nuts and soy.

03 22

Peso etichetta / Declared weight 1440 g (120 g e x 12) NET WT. 3 LBS. 2.8 OZ. (4.2 OZ. x 12)

Codice EAN / EAN code 8007574013810



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO cod. 1381		PRODUCT SPECIFICATION Product name CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO code 1381
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.06.2022		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	782 KJ
	187 Kcal
Grassi / Fat	8,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	23,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	19,8 g
Proteine / Protein	1,3 g
Sale / Salt	0,01 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 CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO cod. 1381		PRODUCT SPECIFICATION Product name CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO code 1381
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.06.2022		REVISIONE 00 VERSION
-------------------------------------------------------	--	---------------------------------------

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

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.

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 2.5x12=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 CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO cod. 1381		PRODUCT SPECIFICATION Product name CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO code 1381
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.06.2022		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.
