



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

| | | |
|--|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CREMA CATALANA cod. 1383 | | PRODUCT SPECIFICATION Product name CREMA CATALANA code 1383 |
|--|--|--|

| | | |
|---|--|---------------------------------------|
| 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 ricoperta di zucchero caramellato (6,7%).
 Cream covered with caramelized sugar (6.7%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

| | |
|----------|---|
| ITALIANO | Panna (47,7%) - Zucchero - Tuorlo d'uovo (11,7%) - Acqua – Zucchero di canna - Amido modificato - Latte scremato reidratato - Latte pastorizzato - Gelatina alimentare - Lattosio - Emulsionanti E 471 e E 322 (di girasole) – Grassi vegetali (Cocco - Palma - Burro di cacao) - Destrosio - Sciroppo di glucosio - Proteine del latte - Aromi (contiene latte) - Amido (di frumento). Può contenere tracce di frutta a guscio e soia. |
| ENGLISH | Cream (47.7%) - Sugar - Egg yolk (11.7%) - Water - Cane sugar - Modified starch - Rehydrated skim milk - Pasteurized milk - Edible gelatine - Lactose - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - Dextrose – Glucose syrup - Milk proteins - Artificial flavourings (contains milk) - Starch (of wheat). May contain traces of nuts and soya. (for USA) Contains milk, eggs, wheat and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy. |

03 22

Peso etichetta / Declared weight 1680 g (140 g e x 12) NET WT. 3 LBS. 11.3 OZ. (4.9 OZ. x 12)
Codice EAN / EAN code 8007574013834



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

| | | |
|--|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CREMA CATALANA cod. 1383 | | PRODUCT SPECIFICATION Product name CREMA CATALANA code 1383 |
|--|--|--|

| | | |
|---|--|---------------------------------------|
| 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 | 1191 KJ |
| | 286 Kcal |
| Grassi / Fat | 18,1 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 11,4 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 27,4 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 25,1 g |
| Proteine / Protein | 3,4 g |
| Sale / Salt | 0,06 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 CREMA CATALANA cod. 1383 | | PRODUCT SPECIFICATION Product name CREMA CATALANA code 1383 |
| 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 (g) |
|---------------------------------------|--|----------------------------------|------------------------------|
| 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 INFORMATIONS

| | | |
|--|-------------|--------------|
| 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 <i>Nome Prodotto</i> CREMA CATALANA cod. 1383 | | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CREMA CATALANA code 1383 |
| 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.