

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> NOTTE BIANCA codice 1525	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> NOTTE BIANCA code 1525
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.03.2023	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di vendita / Brand name: bindi maestri del 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 cioccolato bianco (90%) e confettura di fichi di Calabria (10%).
White chocolate cream (90%) with Calabrian fig jam (10%).

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Grassi vegetali (Cocco - Palma) – Latte parzialmente scremato - Albume d'uovo reidratato - Confettura di fichi [Fichi varietà Dottato Cosenza (63%) - Zucchero - Correttore di acidità E 330 - Gelificante E 440] - Latte scremato reidratato - Stabilizzante E 420 - Cioccolato bianco (3,4%) [Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere – Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Sciroppo di glucosio - Amido (di riso) - Tuorlo d'uovo - Amido modificato - Emulsionanti E 471 - E 472e - E 322 (di girasole) e E 1505 - Addensanti E 463 - E 406 e E 415 - Fibre vegetali (Patata - Psyllium) - Proteine del latte - Aroma naturale. Può contenere tracce di frumento e frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Sugar - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Semi-skimmed milk - Rehydrated egg white - Fig jam [Fig Dottato Cosenza variety (63%) - Sugar - Acidity regulator Citric acid - Gelling agent Pectins] - Rehydrated skim milk - Stabiliser Sorbitols - White chocolate (3.4%) [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] – Glucose syrup - Starch (of rice) - Egg yolk - Modified starch - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Triethyl citrate - Thickeners Hydroxypropyl cellulose - Agar and Xanthan gum - Vegetable fiber (Potato - Psyllium) - Milk proteins - Natural flavouring. May contain traces of wheat and nuts. (for USA) Contains milk, eggs, soy and coconut. May contain traces of wheat and other tree nuts.

03 23

Peso etichetta / Declared weight 810 g e (90 g x 9) - NET WT. 1 LB. 12.6 OZ. (3.1 OZ. x 9)
Codice EAN/EAN Code 8007574015258

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto NOTTE BIANCA codice 1525	PRODUCT SPECIFICATION Product name NOTTE BIANCA code 1525
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.03.2023	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
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° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1073 KJ 257 Kcal
Grassi / Fat	16 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14 g
Carboidrati / Carbohydrate	25 g
di cui zuccheri / of which sugars	22 g
Proteine / Protein	3,2 g
Sale / Salt	0,13 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2023)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

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.

Nel congelatore/In freezer

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

** (-12°C/10°F) 1 mese/month

* (-6°C/21°F) 1 settimana/week

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

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto NOTTE BIANCA codice 1525	PRODUCT SPECIFICATION Product name NOTTE BIANCA code 1525
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.03.2023	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

Estrarre dal freezer e consumare dopo 5-10 minuti.

Take the cake out of the freezer and consume after 5-10 minutes.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni - ingombro/Dimensions - encumbrance (mm)
Imballo primario- Primary pack	Blister Plastica (PET) / Blister Plastic (PET)	40	315x315x35
	Pirottino in carta / Paper cup	0,58 x 9 = 5,22	Ø 80 h 23,5
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	129	Ext 330x320x45

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	9	9
Casse. / strato- Case / Layer	9	6
Strati / pallet - Layer / Pallet	35	35
Casse / pallet – Case / Pallet	315	210

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



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> NOTTE BIANCA codice 1525	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> NOTTE BIANCA code 1525
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.03.2023	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

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.
--