

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto ISPIRAZIONE AL MANDARINO codice 1526	PRODUCT SPECIFICATION Product name ISPIRAZIONE AL MANDARINO code 1526
--	--

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 mandarino tardivo di Ciaculli (82%) su un croccante biscotto al cacao (18%).

Ciaculli late mandarin cream (82%) on a crunchy cocoa biscuit (18%).

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

ITALIANO	Zucchero - Succo di mandarino tardivo di Ciaculli (13,9%) - Acqua - Latte scremato reidratato - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Albume d'uovo reidratato - Stabilizzante E 420 - Farina di frumento - Sciroppo di glucosio - Burro - Amido modificato - Uova - Cacao magro in polvere - Tuorlo d'uovo - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Emulsionanti E 471 - E 472e - E 322 (di girasole) e E 1505 - Aromi - Addensanti E 415 - E 463 e E 406 - Colorante E 160a - Amidi (fra cui frumento) - Olio vegetale (Girasole) - Lattosio - Proteine del latte - Correttore di acidità E 330 - Fibre vegetali (Patata - Psyllium) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Succo di barbabietola. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Sugar - Ciaculli late mandarin juice (13,9%) - Water - Rehydrated skim milk - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated egg white - Stabiliser Sorbitols - Wheat flour - Glucose syrup - Butter - Modified starch - Eggs - Fat-reduced cocoa powder - Egg yolk - Sciroppo di glucosio-fruttosio - 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 - Artificial flavourings - Thickeners Xanthan gum - Hydroxypropyl cellulose and Agar - Colour Beta-carotene (Carotenes) - Starches (included wheat) - Vegetable oil (Sunflower) - Lactose - Milk proteins - Acidity regulator Citric acid - Vegetable fiber (Potato - Psyllium) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Beetroot juice. May contain traces of nuts and soya. (for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.

03 23

Peso etichetta / Declared weight
Codice EAN/EAN Code

990 g e (110 g x 9) NET WT. 2 LBS. 2.9 OZ. (3.9 OZ. x 9)
8007574015265

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto ISPIRAZIONE AL MANDARINO codice 1526	PRODUCT SPECIFICATION Product name ISPIRAZIONE AL MANDARINO code 1526
--	--

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	954 KJ 228 Kcal
Grassi / Fat	14 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11 g
Carboidrati / Carbohydrate	23 g
di cui zuccheri / of which sugars	15 g
Proteine / Protein	3,1 g
Sale / Salt	0,15 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 ISPIRAZIONE AL MANDARINO codice 1526	PRODUCT SPECIFICATION Product name ISPIRAZIONE AL MANDARINO code 1526
--	--

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)	25,5	257 x 257
	Striscia trasparente / Transparent Strip	3 x 9 = 27	40 x 280
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	106	Ext 273 x 266 x 75

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	9	9
Casse. / strato- Case / Layer	15	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet	330	264

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 Nome Prodotto <i>ISPIRAZIONE AL MANDARINO</i> codice <i>1526</i>	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>ISPIRAZIONE AL MANDARINO</i> code <i>1526</i>
--	--

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.
--