



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 2200

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO codice 1544	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> DARK PROFITEROLES IN TRAY code 1544	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO Código 1544	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO Kode 1544
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019	REVISIONE 09 VERSION	REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
---	---------------------------------	--------------------------------------	--

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION / DETALLES
RELATIVOS AL PRODUCTOR/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN**

Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta / Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Manufacturer/ Productor / Hersteller: S.I.P.A. spa
Indirizzo / address/ dirección/ Adresse: 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/ DENOMINACIÓN DE VENTA/
VERKEHRSBEZEICHNUNG** Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado/ Tiefgefroren

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL/
HANDELSNAME**

PROFITEROL SCURO IN VASSOIO - Bigné ripieni di crema al gusto vaniglia (21,3%), avvolti in crema al cioccolato (68,5%).

DARK PROFITEROL IN TRAY - Choux filled with vanilla flavoured cream (21.3%), covered with chocolate cream (68.5%).

Profiteroles rellenos de crema con sabor de vainilla (21,3%), recubiertos de crema al chocolate (68,5%).

PROFITEROL SCURO IN VASSOIO - Windbeutel mit einer Füllung mit Vanillegeschmackcreme (21,3%) mit Schokoladencreme (68,5%) bedeckt.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 2200

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO codice 1544	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> DARK PROFITEROLES IN TRAY code 1544	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO Código 1544	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO Kode 1544
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019	REVISIONE 09 VERSION	REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
---	---------------------------------	--------------------------------------	--

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Olio vegetale (Cocco) - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Sciroppo di glucosio - Uova - Farina di frumento - Zucchero - Cioccolato (1,8%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Cacao magro in polvere - Cacao - Stabilizzante E 420 - Amido modificato - Tuorlo d'uovo - Lattosio - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Aromi (contiene latte) - Proteine del latte - Sale - Agenti lievitanti E 500 - E 450 e E 503 - Addensanti E 415 e E 410 - Amido (di frumento). Contiene latte, frumento e uova. Può contenere tracce di soia e frutta a guscio.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Water - Glucose-fructose syrup - Vegetable oil (Coconut) - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Glucose syrup - Eggs - Wheat flour - Sugar - Chocolate (1.8%) (Cocoa mass - Sugar) - Low fat cocoa powder - Cocoa - Stabilizer Sorbitols - Modified starch - Egg yolk - 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) - Artificial flavors (contain milk) - Milk proteins - Salt - Raising agents Sodium carbonates - Diphosphates and Ammonium carbonates - Thickeners Xanthan gum and Locust bean gum - Starch (of wheat). Contains milk, wheat, eggs and coconut. May contain traces of soya and other nuts.
ESPAÑOL	Leche desnatada rehidratada - Agua - Jarabe de glucosa-fructosa - Aceite vegetal (Coco) - Grasas vegetales (Coco - Palma) - Jarabe de glucosa - Huevos - Harina de trigo - Azúcar - Chocolate (1,8%) (Pasta de cacao - Azúcar) - Cacao magro en polvo - Cacao - Estabilizador E 420 - Almidón modificado - Yema de huevo - Lactosa - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - Aromas (contiene leche) - Proteínas de leche - Sal - Gasificantes E 500 - E 450 y E 503 - Espesantes E 415 y E 410 - Almidón (de trigo). Contiene leche, trigo y huevos. Puede contener trazas de soja y frutos de cáscara.
DEUTSCH	Rehydratisierte Magermilch - Wasser - Glukose-Fruktose-Sirup - Pflanzenöl (Kokos) - Pflanzenfette (Kokos - Palme) - Glukose-Sirup - Eier - Weizenmehl - Zucker - Schokolade (1,8%) [Kakaomasse - Zucker) - Fettarmes Kakaopulver - Kakao - Stabilisator E 420 - Modifizierte Stärke - Eigelb - Laktose - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (aus Sonnenblumen) - Aromen (Enthält Milch) - Milcheiweiß - Salz - Backtriebmittel E 500 - E 450 und E 503 - Verdickungsmittel E 415 und E 410 - Weizenstärke . Enthält Milch, Weizen und Eier. Kann Spuren von Soja und Schalenfrüchten enthalten.

06 14

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto/ Nettogewicht 1100 g e (NET WT.2 LBS. 6.8 OZ.)
Codice EAN/EAN Code/ Código EAN/ EAN-Kode 8007574015449



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 2200

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO codice 1544	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> DARK PROFITEROLES IN TRAY code 1544	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO Código 1544	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO Kode 1544
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019	REVISIONE 09 VERSION	REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
---	---------------------------------	--------------------------------------	---

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS
MICROBIOLÓGICOS/ MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Parametro / Parameter / Parámetro / Parameter	Valore max Max values Valor máx Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales / Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 2200

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO codice 1544	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> DARK PROFITEROLES IN TRAY code 1544	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO Código 1544	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO Kode 1544
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019	REVISIONE 09 VERSION	REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
---	---------------------------------	--------------------------------------	--

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES/
ERNÄHRUNGSWERTE**

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1266 KJ 304 Kcal
Grassi / Fat / Grasas / Fett	19,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	13,2 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	26,8 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	18,3 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	2,9 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,1 g

TMC del prodotto / Best before / Fecha de duración mínima del producto/ Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months / meses / Monate (Espresso come mm/aaaa es 06/2014; Expressed like mm/yyyy e.g. 06/2014; Expresado como mm/aaa ej. 06/2014; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 06/2014)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación/ Lagertemperatur

*** / ** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case / Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

** (-12°C / 10°F) 30 giorni / Days/ días/ Tage

* (-6°C / 21°F) 7 giorni / Days/ días/ Tage

(4°C / 40°F) 3 giorni / Days/ días/Tage in frigorifero/ In refrigerator. / En frigorífico/ Im Kühlschrank

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

Do not re-freeze after thawing and it can be stored in refrigerator.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren

Modalità di utilizzo / Serving instructions / Modo de empleo / Servieranweisungen

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours/horas/ Stunden a temperatura ambiente / at room temperature/ a temperatura ambiente/ beim Raumtemperatur.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 2200

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO codice 1544	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> DARK PROFITEROLES IN TRAY code 1544	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO Código 1544	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO Kode 1544
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019	REVISIONE 09 VERSION	REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
---	---------------------------------	--------------------------------------	--

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/weight / peso/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Vaschetta in plastica marrone/Brown plastic tray / Cubeta de plástico marrón/ braun Kunststoffbehälter	105	Ingombro/encumbrance/ grandezza/ Größe 370 x 230 x 42,3
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo 92 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 92 kb/s/kb 363/B / Embalaje 92 en cartón corrugado kb/s/kb 363/B/ Verpackung 92 in Wellpappe kb/s/kb 363/B	157 g	Ext 383 x 244 x 75

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ/
PALETTENINFORMATION**

Pallet/ Palé / Palette : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	12	9
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	264	198



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 2200

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO codice 1544	PRODUCT SPECIFICATION Product name DARK PROFITEROLES IN TRAY code 1544	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO Código 1544	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO Kode 1544
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019	REVISIONE 09 VERSION	REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
---	---------------------------------------	--	---

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS / ALLERGENE

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso produttivo/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l/ SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada
/*mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 2200

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO codice 1544	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> DARK PROFITEROLES IN TRAY code 1544	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO Código 1544	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> PROFITEROLES SCURO IN VASSOIO Kode 1544
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019	REVISIONE 09 VERSION	REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN	REVISION 09 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
---	---------------------------------------	--	---

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/ RECHTSVORSCHRIFTEN

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE/ GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE

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.
 El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.
 Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.