

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>BIGNE' ALLA NOCCIOLA</b> <i>Codice 1662</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>BIGNE' ALLA NOCCIOLA</b> <i>Kode 1662</i>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM 15.01.2024</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>REVISION</b>
--	--

#### DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN

**Marchio di Vendita / Verkaufsmarke:** bindi maestri del dessert ®  
**Produttore / Hersteller:** S.I.P.A. spa  
**Indirizzo/ Adresse:** Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI) Italia  
 Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027  
[info@bindidesert.it](mailto:info@bindidesert.it)

#### DENOMINAZIONE DI VENDITA / VERKEHRSBEZEICHNUNG SURGELATO / TIEFGEFROREN

#### DENOMINAZIONE COMMERCIALE / HANDELSNAME

Bigné farciti con crema alla nocciola e decorati con granella di mandorla tostata (60%).  
 Windbeutel mit Haselnusscreme gefüllt, dekoriert mit geröstete Mandelstücke (60%).

#### INGREDIENTI / ZUTATEN

ITALIANO	<b>Panna</b> - Acqua - Granella di <b>mandorle</b> - <b>Uova</b> - Zucchero - Pasta di nocciole e mandorle zuccherata (6,9%) [Zucchero - <b>Nocciole</b> (25%) - <b>Mandorle</b> (25%) - Stabilizzante E 420 - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> )] - Farina di <b>frumento</b> - Amido - Olio vegetale (Colza) - <b>Latte</b> intero in polvere - Amido (di <b>frumento</b> ) - Destrosio - <b>Tuorlo d'uovo</b> in polvere - Burro di cacao - Siero di <b>latte</b> - <b>Albume d'uovo</b> in polvere - Sale - Aroma naturale - Emulsionanti E 471 - Stabilizzante E 407. <b>Può contenere tracce di pesce e altra frutta a guscio.</b>
DEUTSCH	<b>Sahne</b> - Wasser - <b>Mandelstückchen</b> - <b>Eier</b> - Zucker - gesüßte Haselnuss- und Mandelpaste (6,9%) [Zucker - <b>Haselnüsse</b> (25%) - <b>Mandeln</b> (25%) - Stabilisator E 420 - Emulgatoren E 322 (aus <b>Soja</b> )] - <b>Weizenmehl</b> - Stärke - pflanzliches Öl (Raps) - <b>Vollmilchpulver</b> - Stärke (aus <b>Weizen</b> ) - Dextrose - <b>Eigelbpulver</b> - Kakaobutter - <b>Molke</b> - <b>Eiweißpulver</b> - Salz - Natürliches Aroma - Emulgatoren E 471 - Stabilisator E 407. <b>Kann Spuren von Fisch und anderen Schalenfrüchten enthalten.</b>

12 23

**Peso etichetta / Nettogewicht** 980 g (20 g x 49)

**Codice EAN/EAN Kode** 8007574016620

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BIGNE' ALLA NOCCIOLA</b> <b>Codice 1662</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>BIGNE' ALLA NOCCIOLA</b> <b>Kode 1662</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM 15.01.2024</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>REVISION</b>
--	--

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MIKROBIOLOGISCHE 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 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 / ERNÄHRUNGSWERTE**

<b>Valori medi / Durchschnittliche Nährwerte</b>	100 g
Valore energetico / Energie	1468 KJ 353 Kcal
Grassi / Fett	25 g
di cui acidi grassi saturi / davon: gesättigte Fettsäuren	12 g
Carboidrati / Kohlenhydrate	23 g
di cui zuccheri / davon: Zucker	11 g
Proteine / Ballaststoffe	7,7 g
Sale / Salz	0,30 g

**TMC del prodotto / Best before**

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2024; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2024)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature**

Nel congelatore/Im Tiefkühlschrank

\*\*\*\*/\*\* ( -18°C) Vedi data consigliata sulla confezione/Siehe Verpackung .

\*\* ( -12°C) 1 mese/Monat.

\* ( -6°C) 1 settimana/Woche.

-----  
In frigorifero/Im Kühlschrank

(+4°C) 2 giorni/Tage.

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

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>BIGNE' ALLA NOCCIOLA</b> <i>Codice 1662</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>BIGNE' ALLA NOCCIOLA</b> <i>Kode 1662</i>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM 15.01.2024</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>REVISION</b>
--	--

### ISTRUZIONI PER LO SCONGELAMENTO/AUFTAUEMPFEHLUNG

1,5/2 ore/Stunden - A temperatura ambiente/Bei Raumtemperatur (21°C/22°C)

5/6 ore/Stunden - In frigorifero/Im Kühlschrank (+4°C)

### CONFEZIONAMENTO / VERPACKUNG

		Peso / Nettogewicht (g)	Dimensioni / Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primärverpackung	Contenitore in plastica (PET) / PET Plastik tray	80	383 x 383 x 46
	Pellicola in polietilene / Polyethylenfolie	10	450 x 360
Imballo secondario - Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato / Verpackung in Wellpappe	226	Ext 395 x 389 x 53

### INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION

Pallet: Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm
Pezzi / scatola - Pieces / Case	49
Casse / strato - Case / Layer	6
Strati / pallet - Layer / Pallet	30
Casse / pallet - Case / Pallet	180

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BIGNE' ALLA NOCCIOLA</b> <b>Codice 1662</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>BIGNE' ALLA NOCCIOLA</b> <b>Kode 1662</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM 15.01.2024</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>REVISION</b>
--	--

### ALLERGENI/ ALLERGENE

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo 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 Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Arachidi e derivati / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Sedano e derivati / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

\*Possibilità di contaminazione crociata / \*mögliche Kreuzkontamination

### RIFERIMENTI LEGISLATIVI / RECHTSVORSCHRIFTEN

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 / GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia. Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.