



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO
Nome Prodotto MOUSSE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO
Codice 1772

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.10.2022	REVISIONE 00 VERSION
--	--------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE

Marchio di Vendita: bindi fantasia nel dessert®
Produttore: S.I.P.A. spa
Indirizzo: Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI) Italia
 Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027
info@bindidessert.it

DENOMINAZIONE DI VENDITA Surgelato

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Mousse preparata con yogurt (56%), decorata con lamponi, mirtilli e ribes.

INGREDIENTI

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Latte scremato reidratato - Yogurt (7,5%) - Olio vegetale (Cocco) - Farina di frumento - Grasso vegetale (Palma) - Uova - Albume d'uovo reidratato - Lamponi (2,5%) - Decorazione (Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Succo di albicocca - Gelificante E 440 - Acidificante E 330 - Conservante E 200 - Aromi) - Pura di fragole (2,1%) - Sciroppo di glucosio - Stabilizzante E 420 - Mirtilli (1,2%) - Ribes (1,2%) - Alcool - Aromi (contiene latte) - Gelatina alimentare - Amido modificato - Succo di barbabietola - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Succo di limone - Proteine del latte - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Correttore di acidità E 300 - Colorante E 162 - Sale - Addensante E 415 - Maltodestrine - Lattosio . Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
----------	---

08 13

Peso etichetta 550 g e - 6 porzioni
Codice EAN 8007574017726

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

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)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO
Nome Prodotto MOUSSE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO
Codice 1772

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.10.2022	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi	100 g
Valore energetico	1021 KJ 244 Kcal
Grassi	11,6 g
di cui acidi grassi saturi	9,9 g
Carboidrati	29,5 g
di cui zuccheri	24,3 g
Proteine	2,6 g
Sale	0,03 g

TMC del prodotto

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 04/2022)

Temperatura di conservazione

Nel congelatore **** o *** (-18°C) vedi data consigliata sulla confezione

** (-12°C) 1 mese

* (-6°C) 1 settimana

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Modalità di utilizzo

Estrarre dal freezer e consumare subito, riporre immediatamente in freezer le porzioni non utilizzate.

CONFEZIONAMENTO

		Peso (g)	Dimensioni (mm)
Imballo primario	Piattello in cartone accoppiato PE	30,0	Ø 179
	Piattello in cartoncino accoppiato PE	60,0	Ø 215
	Striscia in cartoncino accoppiato PE	16,0	54 x 800
Imballo secondario	Imballo in cartone ondulato	124,0	Ext 232 x 224 x 101

INFORMAZIONI PALLET

Pallet: Dimensioni	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola	1
Casse / strato	15
Strati / pallet	17
Casse / pallet	255



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO
Nome Prodotto MOUSSE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO
Codice 1772

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.10.2022	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

ALLERGENI

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo

	Presente	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Crostacei e derivati		
Uova e derivati	X	
Pesce e derivati		
Arachidi e derivati		
Soia e derivati		X
Latte e derivati (incluso il lattosio)	X	
Frutta a guscio e derivati		X
Sedano e derivati		
Senape e derivati		
Semi di sesamo e derivati		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di mollusco		

*Possibilità di contaminazione crociata

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

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

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia.