



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CIAMBELLA codice 1943</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIAMBELLA code 1943</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>16.01.2020</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Prodotto per / Manufacturer for :** 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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Prodotto dolciario congelato / Frozen product.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

CIAMBELLA - 24 PEZZI/ CIAMBELLA – 24 PIECES.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Acqua - Oli vegetali (Palma - Colza - Girasole) - Zucchero - <b>Uova</b> - Lievito - Sale - Siero di <b>latte</b> in polvere - Emulsionanti E 471 e E 472e - <b>Lattosio</b> - <b>Glutine di frumento</b> - Destrosio - <b>Albume d'uovo</b> in polvere - Aromi - Agenti di trattamento della farina E 300 e E 920 – Agente antiagglomerante E 170 - Enzimi. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	<b>Wheat</b> flour - Water - Vegetable oils (Palm - Colza - Sunflower) - Sugar - <b>Eggs</b> - Yeast - Salt - Whey <b>milk</b> powder - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - <b>Lactose</b> - <b>Wheat gluten</b> - Dextrose - <b>Egg white</b> powder - Artificial flavourings - Flour treatment agents Ascorbic acid and L-cysteine - Anti-caking agent Calcium carbonate - Enzymes. <b>May contain traces of nuts and soya.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk and eggs. May contain traces of tree nuts and soy.</b>

01 20

**Peso dichiarato / Declared weight** 1200 g e (NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ.)

**Codice EAN/EAN Code** 8007574019430

**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
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CIAMBELLA codice 1943</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIAMBELLA code 1943</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>16.01.2020</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 01/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.:01/2020)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature**

Conservare a temperatura non superiore a -15°C/5°F/Keep at temperature not higher than -15°C/5°F  
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.  
Do not re-freeze after thawing.

**Istruzioni d'uso / Cooking instructions**

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per circa 1,5 / 2 ore.  
Bifore use keep the product at room temperature for at least 1,5 / 2 hours.

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1682 KJ
	402 Kcal
Grassi / Fat	21,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	45,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	16,9 g
Proteine / Protein	6,2 g
Sale / Salt	0,81 g

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene/ Plastic bag PP	10	
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	160	395 x 295 x 135

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	24	24
Casse. / strato- Case / Layer	8	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	13	13
Casse / pallet – Case / Pallet	104	130



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CIAMBELLA codice 1943</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIAMBELLA code 1943</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>16.01.2020</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

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.
--