



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>DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN</b> <b>codice 2451</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN</b> <b>Code 2451</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 18.06.2013	<b>REVISIONE 00</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 SURGELATO/QUICK-FROZEN**

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

Morbido impasto al cioccolato ripieno di cioccolato./ Soft chocolate mixture with chocolate filling.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	zucchero, olio vegetale (colza), farina (farina di <b>frumento</b> , agente di trattamento della farina: E300, farina di <b>frumento</b> maltata), <b>uova</b> , ripieno al cioccolato 11% (cioccolato 39% (zucchero, pasta di cacao, <b>burro</b> anidro, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> , vaniglia in polvere), zucchero, acqua, destrosio, umidificante: E422, sciroppo di glucosio, conservante: E200), pezzi di cioccolato 10% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> , aroma naturale di vaniglia), acqua, stabilizzanti (E422, E415), cacao magro in polvere 3%, amido modificato, agenti lievitanti (E341, E450, E500), siero di <b>latte</b> in polvere, <b>latte</b> scremato in polvere, emulsionante (E471), cioccolato (in polvere), amido di <b>frumento</b> , sale, aromi, glutine di <b>frumento</b> . <b>Può contenere tracce di arachidi e sesamo</b>
ENGLISH	sugar, vegetable oil (colza), flour ( <b>wheat</b> flour, flour treatment agent: E300, <b>wheat</b> malt flour), <b>eggs</b> , chocolate filling 11% (chocolate 39% (sugar, cocoa mass, anhydrous <b>milk</b> fat, cocoa butter, emulsifier: <b>soya</b> lecithin, vanilla powder), sugar, water, dextrose, humectant: E422, glucose syrup, preservative: E200), chocolate chunks 10% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: <b>soya</b> lecithin, natural flavouring of vanilla), water, stabilisers (E422, E415), fat reduced cocoa powder 3%, modified starch, raising agents (E341, E450, E500), <b>whhey</b> powder, skimmed <b>milk</b> powder, emulsifier (E471), chocolate (powdered), <b>wheat</b> starch, salt, flavourings, <b>wheat</b> proteins. <b>May contain traces of peanuts and sesame.</b>

06 13

**Peso etichetta / Declared weight** 1350 g (90 g e x 15) - 15 pezzi/pieces.  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574024519

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN</b> <b>codice 2451</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN</b> <b>Code 2451</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 18.06.2013</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICRO23BIOLOGICAL PARAMETERS**

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Coliformi totali / Total Coliforms	3000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1778 KJ 425 Kcal
Grassi / Fat	22,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	50,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,0 g
Proteine / Protein	5,4 g
Sale / Salt	0,5 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2003)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature**

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

To be consumed best before the date indicated on the case.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days In frigorifero. In refrigerator.

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.

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>DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN</b> <b>codice 2451</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN</b> <b>Code 2451</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>18.06.2013</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 1,5/2 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature.

#### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensi ons (mm)
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard case type 23 kb/s/kb 363/B	220 g	Ext 380x267x100

#### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1
Casse. / strato- Case / Layer	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	18
Casse / pallet – Case / Pallet	162

#### 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		X
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		X
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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN</b> <b>codice 2451</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN</b> <b>Code 2451</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 18.06.2013</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

#### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

#### REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea. SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA guarantees the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantees application of certified HACCP plan SIPA guarantees product traceability by a certified system

#### 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.
--

#### NOTE/NOTES

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare la comprensione del testo. Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto. The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text. No information in English is printed on the product box.
---