



fantasia nel dessert®

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

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>SCHEDA TECNICA</b><br><b>PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>MERINGA</b><br><b>MONOPORZIONE</b><br><b>Codice</b> <b>2469</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>MERINGA</b><br><b>MONOPORZIONE</b><br><b>Codice</b> <b>2469</b> | <b>DATENBLATT</b><br><b>FERTIGES PRODUKT</b><br><b>Produktname</b> <b>MERINGA</b><br><b>MONOPORZIONE</b><br><b>Kode</b> <b>2469</b> |
|--|--|---|

|   |                                       |  |
|---|---------------------------------------|--|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b> 15.05.2019 | <b>REVISIONE 02</b><br><b>VERSION</b> | <b>REVISION 02</b><br><b>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br>15.05.2019 |
|---|---------------------------------------|--|

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION / INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN****Marchio di Vendita / Brand name / Verkaufsmarke:** bindi fantasia nel dessert®**Prodotto per / Manufacturer for / Hergestellt für:** S.I.P.A. spa**Indirizzo/address/ Adresse** 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 / VERKEHRSBEZEICHNUNG** Surgelata/ Quick frozen / Tiefgefroren**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE / HANDELSNAME**

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia (63,5%).

Meringue filled with vanilla flavored cream (63.5%).

Baiserschichten gefüllte mit Vanillegeschmackcreme (63,5%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ZUTATEN**

|          |  |
|----------|--|
| ITALIANO | Zucchero - Acqua - <b>Latte</b> scremato reidratato - <b>Albume d'uovo</b> reidratato - Olio vegetale (Cocco) - Grassi vegetali (Palma - Palmisto - Cocco) - Amido (di <b>frumento</b> ) - Sciroppo di glucosio - Stabilizzante E 420 - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Destrosio - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido modificato - <b>Lattosio</b> - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - Proteine del <b>latte</b> - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Addensanti E 401 - E 440 e E 415.<br><b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b> |
| ENGLISH  | Sugar - Water - Rehydrated skim <b>milk</b> - Rehydrated <b>egg white</b> - Vegetable oil (Coconut) - Vegetable fats (Palm - Palm-kernel - Coconut) - Starch (of <b>wheat</b> ) - Glucose syrup - Stabiliser E 420 - <b>Egg yolk</b> - Dextrose - Glucose-fructose syrup - Modified starch - <b>Lactose</b> - Flavours ( <b>contains milk</b> ) - <b>Milk</b> proteins - Emulsifiers E 471 - E 472e and E 322 (of sunflower) - Thickeners E 401 - E 440 and E 415.<br><b>May contain traces of nuts and soya.</b>  |
| DEUTSCH  | Zucker - Wasser - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - Rehydratisiertes <b>Eiklar</b> - Pflanzenöl (Kokos) - Pflanzenfette (Palm - Palmkern - Kokos) - Stärke (aus <b>Weizen</b> ) - Glukosesirup - Stabilisator E 420 - <b>Eigelb</b> - Dextrose - Glukose-Fruktose-Sirup - modifizierte Stärke - <b>Laktose</b> - Aromen ( <b>enthält Milch</b> ) - <b>Milcheiweiß</b> - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (aus Sonnenblumen) - Verdickungsmittel E 401 - E 440 und E 415.<br><b>Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</b>                   |

07 13

**Peso etichetta / Declared weight / Nettogewicht**

675 g (75 g e x 9)

**Codice EAN/ EAN code / EAN-Kode**

8007574024694



fantasia nel dessert®

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

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>SCHEDA TECNICA</b><br><b>PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>MERINGA</b><br><b>MONOPORZIONE</b><br><b>Codice</b> <b>2469</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>MERINGA</b><br><b>MONOPORZIONE</b><br><b>Codice</b> <b>2469</b> | <b>DATENBLATT</b><br><b>FERTIGES PRODUKT</b><br><b>Produktname</b> <b>MERINGA</b><br><b>MONOPORZIONE</b><br><b>Kode</b> <b>2469</b> |
|--|--|---|

|  |                                       |   |
|--|---------------------------------------|---|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b> <b>15.05.2019</b> | <b>REVISIONE 02</b><br><b>VERSION</b> | <b>REVISION 02</b><br><b>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br><b>15.05.2019</b> |
|--|---------------------------------------|---|

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

| Parametro / Parameter / Parameter                              | Valore max<br>Max values<br>Höchstwert | Metodo d'analisi e materiali<br>Material and method<br>Analysemethode und Materialien  |
|--|--|--|
| Conta batt. totale/ Total viable count/<br>Bakt.-Zähler Gesamt | 500.000 ufc/g                          | Metodo interno/ Internal method / Interne Methode<br>MAM 006   |
| Coliformi totali / Total Coliforms /<br>Coliforme insgesamt    | 1000 ufc/g                             | Metodo interno- Metodo validato / Internal method /<br>Interne Methode MAM 003- Validated method /<br>nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 -<br>01/8 - 12/04) |
| E. Coli  | 50 ufc/g                               | Metodo interno- Metodo validato / Internal method /<br>Interne Methode MAM 003- Validated method /<br>nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 -<br>01/8 - 12/04) |
| St. Aureus   | 100 ufc/g                              | Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007<br>based on UNI 10984 - I:2002 / Interne Methode MAM<br>007 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002                 |
| Salmonella spp   | Ass/25 g                               | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method /<br>Interne Methode MAM005 - Validated method /<br>nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-<br>09/05)         |
| L. Monocytogenes   | Ass/25 g                               | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method /<br>Interne Methode MAM004 - Validated method /<br>nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11-<br>03/04)         |



fantasia nel dessert®

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

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>SCHEDA TECNICA<br/>PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>MERINGA</b><br><b>MONOPORZIONE</b><br><b>Codice 2469</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>MERINGA</b><br><b>MONOPORZIONE</b><br><b>Codice 2469</b> | <b>DATENBLATT<br/>FERTIGES PRODUKT</b><br><b>Produktname</b> <b>MERINGA</b><br><b>MONOPORZIONE</b><br><b>Kode 2469</b> |
|---|---|--|

|   |                                       |  |
|---|---------------------------------------|--|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b> 15.05.2019 | <b>REVISIONE 02</b><br><b>VERSION</b> | <b>REVISION 02</b><br><b>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br>15.05.2019 |
|---|---------------------------------------|--|

### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / ERNÄHRUNGSWERTE

| Valori medi / Typical values / Durchschnittliche Nährwerte                     | 100 g    |
|--|----------|
| Valore energetico / Energy Values / Energie                                    | 1319 KJ  |
|  | 314 Kcal |
| Grassi / Fat / Fett  | 12,6 g   |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren | 10,7 g   |
| Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate                                     | 45,6 g   |
| di cui zuccheri / of which sugars / davon: Zucker                              | 41,1 g   |
| Proteine / Protein / Ballaststoffe   | 3,8 g    |
| Sale / Salt / Salz   | 0,1 g    |

### TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 07/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2013; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 07/2013)

### Temperatura di conservazione / Storage temperature / Lagertemperatur

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days / Tage  
(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days / Tage

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato/Do not re-freeze after thawing/ Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

### Modalità di utilizzo / Serving instructions / Servieranweisungen

Subito pronto. Ready to eat. Sofort fertig.



fantasia nel dessert®

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

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>SCHEDA TECNICA<br/>PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>MERINGA</b><br><b>MONOPORZIONE</b><br><b>Codice 2469</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>MERINGA</b><br><b>MONOPORZIONE</b><br><b>Codice 2469</b> | <b>DATENBLATT<br/>FERTIGES PRODUKT</b><br><b>Produktname</b> <b>MERINGA</b><br><b>MONOPORZIONE</b><br><b>Kode 2469</b> |
|---|---|--|

|   |                                       |  |
|---|---------------------------------------|--|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b> 15.05.2019 | <b>REVISIONE 02</b><br><b>VERSION</b> | <b>REVISION 02</b><br><b>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br>15.05.2019 |
|---|---------------------------------------|--|

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / VERPACKUNG**

|   |  | Peso/weight/<br>Nettogewicht<br>(g) | Dimensioni/Dimensions<br>/ Abmessungen (mm) |
|---|--|-------------------------------------|---|
| Imballo primario-<br>Primary pack -<br>Primärverpackung       | Blister Plastica Marrone / Blister Brown<br>Plastic / braune Plastik Blister                                   | 40,1                                | 312 x 312                                   |
| Imballo secondario-<br>Secondary pack -<br>Sekundärverpackung | Imballo in cartone ondulato<br>Corrugated cardboard box Kb/S/Kb/363/B<br>Verpackung in Wellpappe Kb/S/Kb/363/B | 132                                 | Ext 330 x 321 x 75                          |

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION / PALETTENINFORMATION**

|   |            |             |
|---|------------|-------------|
| Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions /<br>Abmessungen | 80x 120 cm | 100x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton             | 9          | 9           |
| Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht            | 6          | 9           |
| Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette      | 22         | 22          |
| Casse / pallet - Case / Pallet - Kisten / Palette           | 132        | 198         |



fantasia nel dessert®

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

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>SCHEDA TECNICA<br/>PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>MERINGA</b><br><b>MONOPORZIONE</b><br><b>Codice</b> <b>2469</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>MERINGA</b><br><b>MONOPORZIONE</b><br><b>Codice</b> <b>2469</b> | <b>DATENBLATT<br/>FERTIGES PRODUKT</b><br><b>Produktname</b> <b>MERINGA</b><br><b>MONOPORZIONE</b><br><b>Kode</b> <b>2469</b> |
|--|--|---|

|  |                                       |   |
|--|---------------------------------------|---|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b> <b>15.05.2019</b> | <b>REVISIONE 02</b><br><b>VERSION</b> | <b>REVISION 02</b><br><b>AUSSTELLUNGSDATUM</b><br><b>15.05.2019</b> |
|--|---------------------------------------|---|

### ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALLERGENE

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/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

|  | Presente<br>Present<br>Anwesend | CC* |
|--|---------------------------------|-----|
| Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse        | X                               |     |
| Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  |                                 |     |
| Uova e derivati / Eggs and products thereof / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  | X                               |     |
| Pesce e derivati / Fish and products thereof / Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse   |                                 |     |
| Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse   |                                 |     |
| Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse  |                                 | X   |
| Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose) / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | X                               |     |
| Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse   |                                 | X   |
| Sedano e derivati / Celery and products thereof / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  |                                 |     |
| Senape e derivati / Mustard and product thereof / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  |                                 |     |
| Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  |                                 |     |
| 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 / SO <sub>2</sub> mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l         |                                 |     |
| Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  |                                 |     |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse                                     |                                 |     |

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / \*mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

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

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>SCHEDA TECNICA<br/>PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto MERINGA<br/>MONOPORZIONE<br/>Codice 2469</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name MERINGA<br/>MONOPORZIONE<br/>Codice 2469</b> | <b>DATENBLATT<br/>FERTIGES PRODUKT</b><br><b>Produktname MERINGA<br/>MONOPORZIONE<br/>Kode 2469</b> |
|--|--|---|

|   |                                 |   |
|---|---------------------------------|---|
| <b>DATA EMISSIONE<br/>ISSUE DATE 15.05.2019</b> | <b>REVISIONE 02<br/>VERSION</b> | <b>REVISION 02<br/>AUSSTELLUNGSDATUM<br/>15.05.2019</b> |
|---|---------------------------------|---|

#### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / RECHTSVORSCHRIFTEN

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

#### MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / 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.  
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.