



fantasia nel dessert®

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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> PROFITEROL SCURO <i>Codice 2544</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> PROFITEROL SCURO <i>Code 2544</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> PROFITEROL SCURO <i>Kode 2544</i>
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019	REVISIONE 01 VERSION	REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019

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

Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera vicino al lotto/ Hergestellt in dem Betrieb, der mit dem Buchstaben neben der Losnummer angegeben ist:

- A** - Via della Liberazione, 1 - 20098 S. Giuliano Milanese (Mi) - Italia
- B** - Strada provinciale, 22 - 64023 Mosciano Sant'Angelo (Te) - Italia

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ VERKEHRSBEZEICHNUNG Surgelata/ Quick frozen/ Tiefgefroren

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME / HANDELSNAME

PROFITEROL - Bigné ripieni di crema al gusto vaniglia (25,6%), avvolti in crema al cioccolato (62,3%).
 PROFITEROL - Choux filled with vanilla flavoured cream (25.6%), covered with chocolate cream (62.3%).
 PROFITEROL - Windbeutel mit einer Füllung mit Vanillegeschmackcreme (25,6%) mit Schokoladencreme (62,3%) bedeckt.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL SCURO Codice 2544	PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL SCURO Code 2544	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PROFITEROL SCURO Kode 2544
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019	REVISIONE 01 VERSION	REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ ZUTATEN

ITALIANO	<p>Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Latte scremato reidratato - Grassi vegetali (Palma - Palmisto - Cocco) - Uova - Oli vegetali (Girasole - Cocco) - Zucchero - Farina di frumento - Sciroppo di glucosio - Cioccolato (1,3%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Cacao - Cacao magro in polvere - Stabilizzanti E 420 e E 463 - Amido modificato - Tuorlo d'uovo - Lattosio - Proteine del latte - Emulsionanti E 471 - E 472e - E 322 (fra cui soia) e E 472b - Aromi (contiene latte) - Sale - Agenti lievitanti E 500 - E 450 e E 503 - Addensanti E 415 e E 410 - Colorante E 160a - Amido (di frumento).</p> <p>Contiene frumento, latte, uova e soia. Può contenere tracce di frutta a guscio.</p>
ENGLISH	<p>Water - Glucose-fructose syrup - Rehydrated skim milk – Vegetable fats (Palm - Palm-kernel - Coconut) - Eggs - Vegetable oils (Sunflower - Coconut) - Sugar - Wheat flour - Glucose syrup - Chocolate (1.3%) (Cocoa mass - Sugar) - Cocoa - Low fat cocoa powder - Stabilisers Sorbitols and Hydroxypropyl cellulose - Modified starch - Egg yolk - Lactose - Milk proteins - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (included soya) and Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Artificial flavors (contain milk) - Salt - Raising agents Sodium carbonates - Diphosphates and Ammonium carbonates - Thickeners Xanthan gum and Locust bean gum - Colour Beta-carotene (Carotenes) - Starch (of wheat).</p> <p>Contains wheat, milk, eggs, coconut and soya. May contain traces of other nuts.</p>
DEUTSCH	<p>Wasser - Glukose-Fruktose-Sirup - rehydratisierte Magermilch - pflanzliches Fett (Palm - Palmkern - Kokos) - Eier - pflanzliches Öl (Sonnenblume - Kokos) - Zucker - Weizenmehl - Glukosesirup - Schokolade (1,3%) (Kakaomasse - Zucker) - Kakao - fettarmes Kakaopulver - Stabilisatoren E 420 und E 463 - modifizierte Stärke - Eigelb - Laktose - Milcheiweiß - Emulgatoren E 471 - E 472e - E 322 (Soja inbegriffen) und E 472b - Aromen (enthält Milch) - Salz - Backtriebmittel E 500 - E 450 und E 503 - Verdickungsmittel E 415 und E 410 - Farbstoff E 160a - Weizenstärke.</p> <p>Enthält Weizen, Milch, Eier, und Soja. Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.</p>

05 14

Peso etichetta / Declared weight/ Nettogewicht
 Codice EAN/ EAN code/ EAN-Kode

1150 g e (NET WT. 2 LBS. 8.5 OZ.)
 8007574025448



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL SCURO Codice 2544	PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL SCURO Code 2544	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PROFITEROL SCURO Kode 2544
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019	REVISIONE 01 VERSION	REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
---	---------------------------------------	---

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

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

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values/ Energie	1298 KJ
	312 Kcal
Grassi / Fat/ Fett	20,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren	14,7 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	26,6 g
di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker	14,8 g
Proteine / Protein/ Ballaststoffe	3,6 g
Sale / Salt/ Salz	0,23 g



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL SCURO Codice 2544	PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL SCURO Code 2544	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PROFITEROL SCURO Kode 2544
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019	REVISIONE 01 VERSION	REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
---	---------------------------------	---

TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 05/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 05/2014; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 05/2014)

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

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

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.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Servieranweisungen

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours/ Stunden a temperatura ambiente / at room temperature/ beim Raumtemperatur.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Vassoio ovale in cartone alimentare /Oval-shaped cardboard plate for food/ Ovaler Pappsteller für Lebensmittel	80 g	190 x 377
	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box / Verpackung in Wellpappe Kb/S/Kb/363/B	210 g	388 x 210 x 136

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION/ PALETTENINFORMATION

Pallet/ Palette : Dimensioni / Dimensions / Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	14	11
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	13	13
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	182	143



fantasia nel dessert®

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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL SCURO Codice 2544	PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL SCURO Code 2544	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PROFITEROL SCURO Kode 2544
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019	REVISIONE 01 VERSION	REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
---	---------------------------------	---

ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALLERGENE

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo/In the following table are listed 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 Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/ Glutenhaltiges 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 / Milk and products thereof/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l/ SO ₂ 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/ Mollusco 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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> PROFITEROL SCURO <i>Codice 2544</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> PROFITEROL SCURO <i>Code 2544</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> PROFITEROL SCURO <i>Kode 2544</i>
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.07.2019	REVISIONE 01 VERSION	REVISION 01 AUSSTELLUNGSDATUM 01.07.2019
---	---------------------------------	---

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ RECHTSVORSCHRIFTEN

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