



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>ST. HONORE MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>2623</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>ST HONORE MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>2623</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>05.08.2014</b>	<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** Surgelata/ Quick frozen

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE**

Pasta sfoglia farcita con crema mascarpone (35%) e decorata con bigné ripieni di crema pasticcera (26,5%).  
 Puff pastry filled with mascarpone cream (35%) and decorate with choux filled with patisserie cream (26.5%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - Farina di <b>frumento</b> - Zucchero - <b>Latte</b> scremato reidratato - Caramello al burro salato [Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero – Burro salato ( <b>Burro</b> - Sale) - Acqua - Amido modificato - Addensanti E 440 e E 415] - Grassi vegetali (Palmisto - Palma - Cocco) - Semilavorato al burro [Grasso vegetale (Palma) - Oli vegetali ( <b>Soia</b> - Girasole - Mais - Colza) - <b>Burro</b> - Acqua - Emulsionanti E 471 e E 322 (di <b>soia</b> ) - Correttori di acidità E 330 e E 331 - Sale - Conservante E 202 - Aromi - Colorante E 160a] - <b>Uova</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Cioccolato bianco [Zucchero - Burro di cacao - <b>Latte</b> in polvere - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Mascarpone (2,8%) ( <b>Panna</b> - <b>Latte</b> pastorizzato - Correttore di acidità E 270) - Amido modificato - Olio vegetale (Girasole) - Stabilizzanti E 420 e E 463 - <b>Lattosio</b> - Proteine del <b>latte</b> - Sale - Aceto di vino bianco - Emulsionanti E 472e - E 322 (di <b>soia</b> ) e E 472b - Aromi - Agenti lievitanti E 450 - E 500 e E 503 - Colorante E 160a - Bacche di vaniglia in polvere - Amido (di <b>frumento</b> ). <b>Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - <b>Wheat</b> flour - Sugar - Rehydrated skim <b>milk</b> - Salted butter caramel [Glucose-fructose syrup - Sugar - Salted butter ( <b>Butter</b> - Salt) - Water - Modified starch - Thickeners E 440 and E 415] - Vegetable fats (Palm-kernel – Palm - Coconut) - Butter-based preparation [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oils ( <b>Soya</b> - Sunflower - Corn - Colza) - <b>Butter</b> - Water - Emulsifiers E 471 and E 322 (of <b>soya</b> ) - Acidity regulators E 330 and E 331 - Salt - Preservative E 202 - Flavours - Colour E 160a] - <b>Eggs</b> - Glucose-fructose syrup - <b>Egg yolk</b> - White chocolate [Sugar - Cocoa butter - <b>Milk</b> powder - Emulsifiers E 322 (of <b>soya</b> ) – Natural vanilla flavour] - Mascarpone cheese (2,8%) ( <b>Cream</b> - Pasteurized <b>milk</b> - Acidity regulator E 270) - Modified starch - Vegetable oil (Sunflower) - Stabilisers E 420 and E 463 - <b>Lactose</b> - <b>Milk</b> proteins - Salt - White wine vinegar - Emulsifiers E 472e - E 322 (of <b>soya</b> ) and E 472b - Flavours - Raising agents E 450 - E 500 and E 503 - Colour E 160a - Vanilla beans powder - Starch (of <b>wheat</b> ). <b>May contain traces of nuts.</b>

07 14

**Peso etichetta / Declared weight** 765 g (85 g e x 9)  
**Codice EAN/ EAN code** 8007574026230



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>ST. HONORE MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>2623</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>ST HONORE MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>2623</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>05.08.2014</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 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 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	<b>100 g</b>
Valore energetico / Energy Values	1177 KJ 282 Kcal
Grassi / Fat	16,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	28,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	18,5 g
Proteine / Protein	3,3 g
Sale / Salt	0,24 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2014)



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>ST. HONORE MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>2623</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>ST HONORE MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>2623</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>05.08.2014</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>

### 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.

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) 2 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.

### Modalità di utilizzo / Serving instructions

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per 1,5 –2 ore. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +4° C, il prodotto può essere consumato entro due giorni.

Before serving defrost the product at room temperature for 1,5-2 hours. Once defrosted the product can be stored in the refrigerator for 2 days.

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimension s (mm)
Imballo primario- Primary pack	Pirottino Quadrato/	12	65 x 65x20
	Vassoio PET	40	315x315x35
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo Multiplo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Kb/S/Kb/363/B	132	Ext 330 x 321 x 75

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	9
Casse. / strato- Case / Layer	6
Strati / pallet - Layer / Pallet	19
Casse / pallet – Case / Pallet	114



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>ST. HONORE MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>2623</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>ST HONORE MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>2623</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>05.08.2014</b>	<b>REVISIONE 00</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

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



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>ST. HONORE MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>2623</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>ST HONORE MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>2623</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>05.08.2014</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>

#### 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.