

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>MINI CONCHIGLIA CACAO NOCCIOLA</b> <b>codice 0491</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI CONCHIGLIA CACAO NOCCIOLA</b> <b>Code 0491</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 07.06.2021</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Prodotto per / Manufacture 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 da forno crudo congelato.  
**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME** Mini sfoglia farcita con crema cacao nocciola.  
**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Margarina [Grasso vegetale (Palma) – Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Crema alle nocciole e cacao (20%) [Zucchero - Olio vegetale (Girasole) - Grasso vegetale (Palma) - <b>Nocciole</b> (8%) - Cacao magro in polvere (8%) – <b>Latte</b> scremato in polvere - Emulsionanti E 322 (Girasole) - Aromi] - Acqua - Zucchero - Granella di cacao (0,9%) [Zucchero - Amido (di <b>frumento</b> ) - Cacao magro in polvere (5,5%) - Agenti di rivestimento E 904 e E 903] - Estratto di malto d' <b>orzo</b> in polvere - <b>Latte</b> intero in polvere - Destrosio - Sale - Amido modificato - Amido - <b>Glutine di frumento</b> . <b>Può contenere tracce di soia, altra frutta a guscio, arachidi, uova, semi di sesamo e pesce</b>
----------	---

06 21

**Peso etichetta / Declared weight** 2400 g 60 pezzi  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574004917

**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	100 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	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>MINI CONCHIGLIA CACAO NOCCIOLA</b> <b>codice 0491</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI CONCHIGLIA CACAO NOCCIOLA</b> <b>Code 0491</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 07.06.2021</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

## REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1751 KJ
	420 Kcal
Grassi / Fat	27,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	38,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	17,0 g
Proteine / Protein	5,1 g
Sale / Salt	0,75 g

## TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 06/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2021)

## 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

Preriscaldare il forno a 170°C-180°C e cuocere per 20-22 minuti circa.

## CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	20	360 x575
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	167	250 x250 x135

## INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	60
Casse. / strato- Case / Layer	15
Strati / pallet - Layer / Pallet	10
Casse / pallet – Case / Pallet	150

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>MINI CONCHIGLIA CACAO NOCCIOLA</b> <b>codice 0491</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI CONCHIGLIA CACAO NOCCIOLA</b> <b>Code 0491</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 07.06.2021</b>	<b>REVISIONE 01</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		X
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

#### 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.