

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MARITOZZO Codice 1644	PRODUCT SPECIFICATION Product name MARITOZZO Code 1644
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.10.2023	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di vendita / Brand name: bindi maestri del dessert®

Prodotto per / Manufactured 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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME Surgelato/ Quick-frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Maritozzo farcito con panna (36,3%).

Maritozzo filled with cream (36.3%).

INGREDIENTI / INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Panna fresca pastorizzata - Uova - Zucchero - Latte intero - Burro - Panna - Acqua - Lievito naturale (Farina di frumento - Acqua) - Grassi vegetali (Palma - Palmisto) - Sale - Lievito - Bacche di vaniglia - Scorza di limone candita in pasta (Scorza di limone - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero) - Scorza di arancio candita in pasta (Scorza di arancio - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero) - Miele - Preparazione di frutta a base di mandarino tardivo di Ciaculli (Mandarini tardivi di Ciaculli - Zucchero - Sciroppo di glucosio - Succo di limone) - Stabilizzanti E 420 e E 463 - Proteine del latte - Emulsionanti E 472e e E 322 (di girasole). Può contenere tracce di frutta a guscio, senape e soia.
ENGLISH	Wheat flour - Pasteurized fresh cream - Eggs - Sugar - Whole milk - Butter - Cream - Water - Natural yeast (Wheat flour - Water) - Vegetable fat (Palm - Palm kernel) - Salt - Yeast - Vanilla beans - Candied lemon peel paste (Lemon peel - Glucose-fructose syrup - Sugar) - Candied orange peel paste (Orange peel - Glucose-fructose syrup - Sugar) - Honey - Fruit preparation based on Ciaculli late mandarin (Ciaculli late mandarin - Sugar - Glucose syrup - Lemon juice) - Stabilisers Sorbitols and Hydroxypropyl cellulose - Milk proteins – Emulsifiers Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower). May contain traces of nuts, mustard and soya. (for USA) Contains wheat, milk, eggs. May contain traces of soy and tree nuts.

10 23

Peso etichetta / Declared weight 1080 g (90 g e x 12) NET WT. 2 LBS. 6.1 OZ. (3.2 OZ. x 12)
Codice EAN/EAN Code 8007574016446

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MARITOZZO Codice 1644	PRODUCT SPECIFICATION Product name MARITOZZO Code 1644
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.10.2023	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

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 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
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° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1340 KJ 320 Kcal
Grassi / Fat	19 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12 g
Carboidrati / Carbohydrate	31 g
di cui zuccheri / of which sugars	11 g
Proteine / Protein	5,6 g
Sale / Salt	0,37 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2023)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

PER UN CONSUMO IDEALE: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

TO ENJOY AT ITS BEST: the product is best eaten within the date indicated on the side of the box.

Nel congelatore/In freezer

**** o *** (-18°C/0°F) vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box.

In frigorifero/In refrigerator (+4°C/40°F) 2 giorni/days.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MARITOZZO Codice 1644	PRODUCT SPECIFICATION Product name MARITOZZO Code 1644
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.10.2023	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.
Do not re-freeze after thawing.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

Estrarre dal freezer e consumare e consumare dopo 2 ore a temperatura ambiente (21°C/22°C - 70°F/72°F).
Take out of the freezer and consume after 2 hours at room temperature (21°C/22°C - 70°F/72°F).

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso (g)	Dimensioni (mm)
Imballo primario - Primary pack	Foglio in carta / Paper sheet		390 x 270
Imballo secondario - Secondary pack	Imballo in cartone ondulato	184	Ext 400 x 280 x 82

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	12	12
Casse / strato- Case / Layer	10	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	20	20
Casse / pallet – Case / Pallet	200	160

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		X
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ 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



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MARITOZZO Codice 1644	PRODUCT SPECIFICATION Product name MARITOZZO Code 1644
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.10.2023	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

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.
--