



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>MINI MUFFINS ASSORTITI</b> <b>codice</b> <b>0223</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI MUFFINS ASSORTITI</b> <b>code</b> <b>0223</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>02.07.2014</b>	<b>REVISIONE 02</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** Prodotto dolciario da forno crudo congelato / - Frozen baked oven product.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	<p>Mini Muffin al cioccolato          Zucchero - Olio vegetale (Colza) - Farine [(Farina di <b>frumento</b> - Agente di trattamento della farina E 300) - Farina di <b>frumento</b> maltata] - <b>Uova</b> - Cioccolato (11.9%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - <b>Latte</b> scremato in polvere - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b>) - Aroma naturale di vaniglia] - Stabilizzanti E 422 e E 415 - Cacao magro in polvere - Siero di <b>latte</b> in polvere - Amido modificato - Agenti lievitanti E 341 - E 450 e E 500 - Emulsionanti E 471 - Amido (di <b>frumento</b>) - Sale - Aromi - Glutine di <b>frumento</b> - <b>Latte</b> scremato in polvere - Proteine del <b>latte</b>.  <b>Può contenere tracce di frutta a guscio e semi di sesamo.</b></p> <p>Mini Muffin al gusto vaniglia con pezzi di cioccolato.          Farine [Farina di <b>frumento</b> - Agente di trattamento della farina E 300) - Farina di frumento maltata] - <b>Uova</b> - Olio vegetale (Colza) - Zucchero - Cioccolato (11%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b>) - Aroma naturale di vaniglia] - Stabilizzanti E 422 e E 415 - Agenti lievitanti E 341 - E 450 e E 500 - Amido modificato - Siero di <b>latte</b> in polvere - Amido (di <b>frumento</b>) - Emulsionanti E 471 - Sale - Aromi - Glutine di <b>frumento</b> - <b>Latte</b> scremato in polvere - Proteine del <b>latte</b>.  <b>Può contenere tracce di frutta a guscio e semi di sesamo.</b></p>
ENGLISH	<p>Mini Muffin chocolate          Sugar - Vegetable oil (Colza) - Flours [(<b>Wheat</b> flour - Flour treatment agent E 300) - Malted <b>wheat</b> flour] - <b>Eggs</b> - Chocolate (11.9%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Skim <b>milk</b> powder - Low fat cocoa powder - Emulsifiers E 322 (of <b>soya</b>) - Natural vanilla flavour] - Stabilizers E 422 and E 415 - Low fat cocoa powder - <b>Whey</b> powder - Modified starch - Raising agents E 341 - E 450 and E 500 - Emulsifiers E 471 - Starch (of <b>wheat</b>) - Salt - Flavours - <b>Wheat</b> gluten - Skimmed <b>milk</b> powder - <b>Milk</b> proteins.  <b>May contain traces of nuts and sesame seeds.</b></p> <p>Mini Muffin vanilla flavour and chocolate chunks.          Flours [(<b>Wheat</b> flour - Flour treatment agent E 300) - Malted <b>wheat</b> flour] - <b>Eggs</b> - Vegetable oil (Colza) - Sugar - Chocolate (11%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers E 322 (of <b>soya</b>) - Natural vanilla flavour] - Stabilizers E 422 and E 415 - Raising agents E 341 - E 450 and E 500 - Modified starch - <b>Whey</b> powder - Starch (of <b>wheat</b>) - Emulsifiers E 471 - Salt - Flavours - <b>Wheat</b> gluten - Skimmed <b>milk</b> powder - <b>Milk</b> proteins.  <b>May contain traces of nuts and sesame seeds.</b></p>

06 14

**Peso etichetta / Declared weight** 1800 g e - 120 pezzi /pieces  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574002234



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>MINI MUFFINS ASSORTITI</b> <b>codice</b> <b>0223</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI MUFFINS ASSORTITI</b> <b>code</b> <b>0223</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>02.07.2014</b>	<b>REVISIONE 02</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**

Valori medi / Typical values	Mini muffin al cioccolato Mini muffin chocolate 100 g	Mini muffin al gusto vaniglia con pezzi di cioccolato/Mini muffin vanilla flavour and chocolate chunks 100 g
Valore energetico / Energy Values	1819 KJ	1812 KJ
	435 Kcal	433 Kcal
Grassi / Fat	23,0 g	23,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	4,2 g	3,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	50,0 g	49,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	31,0 g	25,0 g
Proteine / Protein	5,8 g	5,8 g
Sale / Salt	0,95 g	0,95 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.:07/2015)

**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.



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>MINI MUFFINS ASSORTITI</b> <b>codice</b> <b>0223</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI MUFFINS ASSORTITI</b> <b>code</b> <b>0223</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>02.07.2014</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**Istruzioni d'uso / Cooking instructions**

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per circa 1,5/2 ore.  
Keep the product at room temperature for at least 1,5/2 hours.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensi ons (mm)
Imballo primario- Primary pack	Pirottino in carta alimentare /Foodgrade paper tray	2,5	Ø 45 max H 35
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	312	400 x 290 x 160

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	120
Casse. / strato- Case / Layer	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	11
Casse / pallet – Case / Pallet	88

**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)		
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



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>MINI MUFFINS ASSORTITI</b> <b>codice</b> <b>0223</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI MUFFINS ASSORTITI</b> <b>code</b> <b>0223</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>02.07.2014</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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

**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 guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantee application of certified HACCP plan SIPA guarantee 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 le 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.
---