



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>BISCOTTI ASSORTITI</b> <b>codice 2350</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BISCOTTI ASSORTITI</b> <b>Code 2350</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 07.03.2014</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** Prodotto dolciario da forno congelato / Frozen baked oven product.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

Biscotti assortiti  
 Cuore di frolla - Occhio di bue all'albicocca (8%) – Incanto alla ciliegia (7,2%) - Bacio di dama al cacao (3,6%)  
 Biscuit assortment  
 Biscuits - Biscuits with apricot filling (8%) - Biscuits with cherry filling (7.2%) - Cocoa (3.6%) biscuits.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Semilavorato all'albicocca (Sciroppo di glucosio - Pura di albicocca - Zucchero - Gelificante E 440 - Correttore di acidità E 330 - Conservanti E 202 e <b>Anidride solforosa</b> - Aromi) – Zucchero - <b>Burro</b> - Farina di mais - <b>Uova</b> - Mandorle di albicocca - <b>Mandorle</b> - Cacao - Semilavorato alle ciliegie (Sciroppo di glucosio - Pura di ciliegie - Zucchero - Gelificanti E 401 e E 440 - Amido modificato - Correttore di acidità E 330 - Conservante E 202 - Aromi - Colorante E 163) - Farcitura al cacao [Zucchero - Grasso vegetale (Palma) - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aromi] - Miele - Sale - Aromi – Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido (di <b>frumento</b> ). <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	<b>Wheat</b> flour - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) – Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers E 471 - Salt - Acidity regulator E 330 - Flavourings] - Apricot preparation (Glucose syrup - Apricot purée - Sugar - Gelling agent E 440 - Acidity regulator E 330 - Preservatives E 202 and <b>Sulphur dioxide</b> - Flavourings) - Sugar - <b>Butter</b> - Maize flour - <b>Eggs</b> - Apricot kernels - <b>Almonds</b> - Cocoa - Cherry preparation (Glucose syrup - Cherry purée - Sugar - Gelling agents E 401 and E 440 - Modified starch - Acidity regulator E 330 - Preservative E 202 - Flavourings - Colour E 163) - Cocoa filling [Sugar - Vegetable fat (Palm) - Fat-reduced cocoa powder - Emulsifiers E 322 (of <b>soya</b> ) - Flavourings] - Honey - Salt - Flavourings - Raising agents E 450 and E 500 - Starch (of <b>wheat</b> ). <b>May contain traces of other nuts.</b>

01 13

**Peso etichetta / Declared weight** 1000 g  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574023505

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BISCOTTI ASSORTITI</b> <b>codice</b> <b>2350</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BISCOTTI ASSORTITI</b> <b>Code</b> <b>2350</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>07.03.2014</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
iformi 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	100 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 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method
L. Monocytogenes	100 ufc/ 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	Cuore di frolla 100 g	Occhio di bue all'albicocca 100 g	Incanto alla ciliegia 100 g	Bacio di dama al cacao 100 g
Valore energetico / Energy Values	2252 KJ	2427 KJ	2381 KJ	2560 KJ
	538 Kcal	580 Kcal	569 Kcal	615 Kcal
Grassi / Fat	28,6 g	30,3 g	30,3 g	41,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14,6 g	15,5 g	15,5 g	17,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	64,3 g	70,5 g	67,8 g	50,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	29,0 g	22,3 g	21,6 g	28,1 g
Proteine / Protein	5,9 g	6,3 g	6,3 g	10,2 g
Sale / Salt	0,03g	0,03 g	0,03 g	0,02 g

#### TMC del prodotto / Best before

6 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 01/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 01/2013)

#### 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 per lo scongelamento/ Defrosting Instructions

1,5/2 ore/hours

A temperatura ambiente/At room temperature

Se mantenuto in frigorifero a +4°C, il prodotto può essere consumato entro 10 giorni.

If the product is in the refrigerator at +4°C, it must be consumed within 10 days.

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>BISCOTTI ASSORTITI</b> <b>codice</b> <b>2350</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BISCOTTI ASSORTITI</b> <b>Code</b> <b>2350</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>07.03.2014</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensi ons (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vaschetta Pet Blister Pet	21	190x140x55
Imballo primario- Primary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	121	290x195x120

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	16	20
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet	160	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		
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



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>BISCOTTI ASSORTITI</b> <b>codice</b> <b>2350</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BISCOTTI ASSORTITI</b> <b>Code</b> <b>2350</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>07.03.2014</b>	<b>REVISIONE 00</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 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.
---