



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA codice 1446</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA codice 1446</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 07.10.2022</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Produttore / Manufacturer:** 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** Surgelato / Quick-frozen

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME**

Soufflé al cioccolato con cuore liquido (23,2%) a base di pasta di nocciole (5,5%)

Chocolate soufflé with liquid core (23.2%) made from hazelnuts paste (5.5%)

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	<p><b>Uova</b> - Farina di <b>frumento</b> - Zucchero - Cioccolato (12,6%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Grasso vegetale (Cocco) - <b>Burro</b> anidro - Sciroppo di glucosio - Cioccolato bianco [Zucchero - Burro di cacao - <b>Latte</b> intero in polvere - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b>) - Aroma naturale di vaniglia] - Pasta di "<b>Nocciola del Piemonte IGP</b>" (1,3%) - Cioccolato al latte [Zucchero - Burro di cacao - <b>Latte</b> intero in polvere - Pasta di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b>) - Aroma] - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b>) e E 471 - Aromi.</p> <p><b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio e senape.</b></p>
ENGLISH	<p><b>Eggs</b> - <b>Wheat</b> flour - Sugar - Chocolate (12.6%) (Cocoa mass - Sugar) - Vegetable fat (Coconut) - Anhydrous <b>butter</b> - Glucose syrup - White chocolate [Sugar - Cocoa butter - Whole <b>milk</b> powder - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b>) - Natural vanilla flavouring] - <b>Hazelnuts</b> "Nocciola del Piemonte PGI" paste (1.3%) - Milk chocolate [Sugar - Cocoa butter - Whole <b>milk</b> powder - Cocoa mass - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b>) - Artificial flavouring] - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b>) and Mono- and diglycerides of fatty acids - Artificial flavourings.</p> <p><b>May contain traces of other nuts and mustard.</b>  <b>(for USA) Contains eggs, soy, wheat, milk, coconut and hazelnut. May contain traces of other tree nuts.</b></p>

09 22

**Peso etichetta / Declared weight**  
**Codice EAN / EAN Code**

1080 g e (90 g x 12) - NET WT. 2 LBS. 6.1 OZ. (3.2 OZ. x 12)  
 8007574014466

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA codice 1446</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA codice 1446</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 07.10.2022</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 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	1876 KJ 450 Kcal
Grassi / Fat	30 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	21 g
Carboidrati / Carbohydrate	39 g
di cui zuccheri / of which sugars	26 g
Proteine / Protein	5,7 g
Sale / Salt	0,10 g

#### TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 02/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2022)

#### 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

\*\*\*\*/\*\*\* (-18°C/0°F) Vedi data consigliata sulla confezione / See side the date indicated on the box

\*\* (-12°C/10°F) 1 mese/month

\* (-6°C/21°F) 1 settimana/week

In frigorifero / In refrigerator (+4°C/40°F) 3 giorni/days

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA codice 1446</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA codice 1446</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 07.10.2022</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

### Modalità di utilizzo / Serving instructions

2/3 ore/hours (21°C/22°C - 70°F/72°F) A temperatura ambiente / At room temperature.  
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.  
Do not re-freeze after thawing.

### Consigli per la preparazione / Recommended preparation

#### FORNO

Scongela il prodotto a temperatura ambiente  
- A forno caldo (180°C / 365°F) scaldare per 4 minuti.

#### FORNO A MICROONDE

- A prodotto congelato e senza pirottino per 40-45 sec. (800W)  
- A prodotto scongelato e senza pirottino per 20 sec. (800W)

#### OVEN

- Defrost the product at room temperature.  
- Heat for 4 minutes in hot oven (180°C / 365°F).

#### MICROWAVE OVEN

- With frozen product without form for 40-45 sec. (800W).  
- With defrosted product without form for 20 sec. (800W).

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso / weight (g)	Dimensioni / Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Contenitore in alluminio Aluminium tray (x12)	2,2 x 12 = 26,4	top ø 90 bottom ø 60 x 40
	Divisorio in cartone / Cardboard divider	16,5	280 x 180
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo 8 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 8 kb/s/kb 363/B	136	Ext 295 x 200 x 104

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet / Pallet: Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi / scatola - Pieces / Case	12	12
Casse / strato - Case / Layer	20	14
Strati /pallet - Layer / Pallet	17	15
Casse / pallet – Case / Pallet	340	210

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA codice 1446</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA codice 1446</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 07.10.2022</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 incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed 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 / Shell fruits 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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

### 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.