



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto WAFFEL codice 2357	PRODUCT SPECIFICATION Product name WAFFEL code 2357
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.07.2015	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME SURGELATOQUICK-FROZEN

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME Prodotto Dolciario da forno

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Zucchero - Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Colza) - Acqua - Uova - Sciroppo di zucchero invertito - Lievito - Farina di soia - Sale - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi. Contiene frumento, uova e soia. Può contenere tracce di latte.
ENGLISH	Wheat flour - Sugar - Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Colza) - Water - Eggs - Invert sugar syrup - Yeast - Soya flour - Salt - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Artificial flavors. Contains wheat, eggs, soya and coconut. May contain traces of milk.

06 15

Peso etichetta /Declared t weight 3600 g (90 g x 40)

NET WT. 7 LBS. 15 OZ. (3.2 OZ. x 40) 40 pezzi/pieces

Codice EAN/EAN Code

8007574023574

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	100 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 - 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)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto WAFFEL codice 2357	PRODUCT SPECIFICATION Product name WAFFEL code 2357
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.07.2015	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1879 KJ 449 Kcal
Grassi / Fat	22,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	53,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	25,9 g
Proteine / Protein	5,6 g
Sale / Salt	1,05 g

TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 06/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2015)

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:

Nel Forno:

Estrai i Waffel dalla loro confezione e riscaldali ancora surgelati nel forno caldo (200°C) per circa 2/3 minuti.

Nel tostapane:

Estrai i waffel dalla loro confezione e riscaldali ancora surgelati nel tostapane per circa 1,5/2 minuti.

Nel forno a microonde:

Estrai i waffel dalla loro confezione e disponili su un piatto senza sovrapporli.

Fai riscaldare i waffel ancora surgelati per 60-80 secondi (850W).

SERVING SUGGESTIONS:

In the oven:

Remove the waffels from the package and bake them still frozen in the oven at 200° C/392°F for about 2/3 minutes.

In the toaster:

Remove the waffels from the package and bake them still frozen in the toaster for about 1,5/2 minute.

In the microwave:

Remove the waffels from the package and keep them on a plate without overlap.

Heat the waffels still frozen for 60-80 sec (850W).



fantasia nel dessert®

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

SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> WAFFEL <i>codice</i> 2357	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> WAFFEL <i>code</i> 2357
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.07.2015	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

CONSIGLI DI ABBINAMENTO:

Fragranti waffel da gustare accompagnati da crema pasticcera, crema al cioccolato, gelato, panna e fragole.

MATCHING SUGGESTIONS:

Enjoy together with custard, chocolate cream, ice cream, whipped cream and strawberries.

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..

CONSERVAZIONE/STORAGE

Nel congelatore/In freezer

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

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard case type 23 kb/s/kb 363/B	285 g	Ext 415x305x153

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	6	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	11	11
Casse / pallet – Case / Pallet	66	88



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto WAFFEL codice 2357	PRODUCT SPECIFICATION Product name WAFFEL code 2357
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.07.2015	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

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		
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 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

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto WAFFEL codice 2357	PRODUCT SPECIFICATION Product name WAFFEL code 2357
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.07.2015	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

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 guarantees the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation.
SIPA guarantees application of certified HACCP plan
SIPA guarantees 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 comprensioni 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.