

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI BOMBOLONI CACAO NOCCIOLA codice 0504	PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI BOMBOLONI CACAO NOCCIOLA codice 0504
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.12.2021	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 Prodotto dolciario congelato / Frozen product.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Crema al cacao e nocciole (35%) [Zucchero – Oli e grassi vegetali (Colza - Burro di cacao - Girasole) - Nocciole (8%) – Cacao magro in polvere (7,5%) - Latte scremato in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi] - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua] - Zucchero - Uova - Lievito - Sale - Latte intero in polvere - Farina di frumento maltata - Estratto di malto di frumento disidratato - Fibra vegetale - Farina di soia - Emulsionanti E 322 (di girasole) e E 471 - Aromi - Agente di trattamento della farina E 300. Può contenere tracce di altra frutta a guscio e senape.
ENGLISH	Wheat flour - Cream of cocoa and hazelnut (35%) [Sugar – Vegetable oils and fats (Colza - Cocoa butter - Sunflower) - Hazelnut (8%) - Fat-reduced cocoa powder (7.5%) - Skimmed milk powder - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Artificial flavourings] - Water - Vegetable oil (Sunflower) - Vegetable margarine [Vegetable fat (Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water] - Sugar - Eggs - Yeast - Salt - Whole milk powder - Wheat malt flour - Dehydrated malt extract of wheat - Vegetable fiber - Soya flour - Emulsifiers Lecithins (of sunflower) and Mono- and diglycerides of fatty acids - Artificial flavourings - Flour treatment agent Ascorbic acid. May contain traces of other nuts and mustard. (for USA) Contains wheat, milk, eggs, soy, hazelnut and coconut. May contain traces of other tree nuts.

12 21

Peso etichetta / Declared weight 2500 g e NET WT. 5 LBS. 8.2 OZ.
Codice EAN/EAN Code 8007574005044

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI BOMBOLONI CACAO NOCCIOLA codice 0504	PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI BOMBOLONI CACAO NOCCIOLA codice 0504
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.12.2021	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Coliformi totali / Total Coliforms	3000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method IO Q 8.6.25 based on UNI 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	2005 KJ 480 Kcal
Grassi / Fat	28,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	21,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	47,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	18,4 g
Proteine / Protein	6,8 g
Sale / Salt	0,46 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.:12/2021)

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.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 1,5-2 ore / hours 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.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI BOMBOLONI CACAO NOCCIOLA codice 0504	PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI BOMBOLONI CACAO NOCCIOLA codice 0504
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.12.2021	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	10 g	67 x 40
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	190 g	400 x195 x180

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	100	100
Casse. / strato- Case / Layer	12	15
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	11
Casse / pallet – Case / Pallet	120	165

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		X
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

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>MINI BOMBOLONI CACAO</i> <i>NOCCIOLA codice 0504</i>	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>MINI BOMBOLONI CACAO</i> <i>NOCCIOLA codice 0504</i>
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.12.2021	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

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.
--