



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION
Nome Prodotto NONNA 4.0 Codice 1348	Product name NONNA 4.0 Code 1348

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE 26.07.2022	REVISIONE / VERSION 02
---	-------------------------------

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

Surgelato/ Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME

Crumble al burro (Biscotto al burro) (11%) con cuore di crema pasticcera al limone (13,3%), mousse alla panna al gusto di limone (45,5%), ricoperti con una glassa al cioccolato bianco (22,5%).

Butter crumble (Butter biscuit) (11%) with heart of lemon patisserie cream (13.3%), lemon flavored cream mousse (45.5%), covered with white chocolate glaze (22.5%).

INGREDIENTI / INGREDIENTS

ITALIANO	Panna - Cioccolato bianco (12,7%) [Zucchero - Burro di cacao – Latte intero in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Zucchero - Acqua - Tuorlo d'uovo - Sciroppo di glucosio - Uova - Farina di cereali [Frumento - Farro (Frumento) - Riso] - Latte parzialmente scremato - Burro (4%) - Latte concentrato zuccherato (Latte pastorizzato - Zucchero) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Mandorle (1%) - Succo di limone (0,9%) - Olio vegetale (Girasole) - Gelatina alimentare - Nocciole - Grasso vegetale (Karitè) - Amidi (fra cui frumento) - Sale - Aromi naturali - Emulsionanti E 322 (fra cui Soia) e E 471 - Addensanti E 440 e E 415 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Maltodestrine - Correttore di acidità E 330. Può contenere tracce di senape e altra frutta a guscio.
ENGLISH	Cream - White chocolate (12.7%) [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Sugar - Water - Egg yolk - Glucose syrup - Eggs - Cereal flour [Wheat - Spelt (Wheat) - Rice] - Semi-skimmed milk - Butter (4%) - Sweetened condensed milk (Pasteurized milk - Sugar) - Glucose-fructose syrup - Almonds (1%) - Lemon juice (0,9%) - Vegetable oil (Sunflower) - Edible gelatine - Hazelnuts - Vegetable fat (Sheanut) - Starches (included wheat) - Salt - Natural flavourings - Emulsifiers Lecithins (included Soya) and Mono- and diglycerides of fatty acids - Thickeners Pectins and Xanthan gum - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Maltodextrins - Acidity regulator Citric acid. May contain traces of mustard and other nuts. (for USA) Contains milk, soy, eggs, wheat, hazelnut, almonds and sheanut. May contain traces of other tree nuts.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto NONNA 4.0 Codice 1348	PRODUCT SPECIFICATION Product name NONNA 4.0 Code 1348
---	---

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE 26.07.2022	REVISIONE / VERSION 02
---	-------------------------------

Peso etichetta / Declared weight 480 g e (80 g x 6) - NET WT. 1 LB. 0.9 OZ. (2.8 OZ. x 6)

Codice EAN / EAN code 8007574013483

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	100 ufc/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	1519 KJ
	364 Kcal
Grassi / Fat	24,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	31,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,6 g
Proteine / Protein	5,0 g
Sale / Salt	0,26 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi / months (Espresso come mm/aaaa es 06/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2021)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION
Nome Prodotto NONNA 4.0 Codice 1348	Product name NONNA 4.0 Code 1348

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE 26.07.2022	REVISIONE / VERSION 02
---	-------------------------------

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.

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

** (-12°C / 10°F) 1 mese / month

* (-6°C / 21°F) 1 settimana / week

(+4°C / 40°F) 2 giorni / days In frigorifero / in refrigerator

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing and it can be stored in refrigerator.

ISTRUZIONI PER LO SCONGELAMENTO / DEFROSTING INSTRUCTIONS

1,5/2 ore/hours

(21°C/22°C-70°F/72°F) A temperatura ambiente / At room temperature

4/5 ore/hours.

(4°C/40°F) In frigorifero / In refrigerator.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario – Primary pack	Base del blister in plastica / Blister base in plastic	5,3 x 6 = 31,8	113 x 113 x 25
	Piattino in plastica / Tray in plastic	3,2 x 6 = 19,2	84 x 84 x 8
	Coperchio del blister in plastica / Blister lid in plastic	9,6 x 6 = 57,6	122 x 122 x 53
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Kb/SS/Kb/222/B	145	Ext 380 x 255 x 75

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet: Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola - Pieces / Case	6	6
Casse / strato - Case / Layer	9	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet	198	220



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto NONNA 4.0 Codice 1348	PRODUCT SPECIFICATION Product name NONNA 4.0 Code 1348
---	---

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE 26.07.2022	REVISIONE / VERSION 02
---	-------------------------------

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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ 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.