



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto INTRECCIO NOCCIOLA codice 1091	PRODUCT SPECIFICATION Product name INTRECCIO NOCCIOLA code 1091
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.01.2022	REVISIONE 05 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Distribuito da / 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 da forno crudo congelato
DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME
 INTRECCIO NOCCIOLA - 60PEZZI

INGREDIENTI

ITALIANO	Farina di frumento - Margarina vegetale [Oli vegetali (Girasole - Palma) - Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Crema alle nocciole (17,5%) [Zucchero - Olio vegetale (Girasole) - Grasso vegetale (Palma) - Nocciole (8%) - Cacao magro in polvere - Lattosio - Amido - Emulsionanti E 322 (di girasole) - Aroma] - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio - Sale - Farina di frumento maltata - Cacao magro in polvere - Amido (di frumento) - Maltodestrine - Lievito - Miele in polvere - Aromi. Può contenere tracce di uova, altra frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo e senape.
----------	--

08 21

Peso etichetta / Declared weight 5400 g e
Codice EAN/EAN Code 8007574010918

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)

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto INTRECCIO NOCCIOLA codice 1091	PRODUCT SPECIFICATION Product name INTRECCIO NOCCIOLA code 1091
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.01.2022	REVISIONE 05 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1859 KJ
	446 Kcal
Grassi / Fat	28,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	13,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	42,7 g
di cui zuccheri / of which sugars	13,3g
Proteine / Protein	4,6g
Sale / Salt	0,7g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 01/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 01/2022)

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 d'uso / Cooking instructions

Preriscaldare il forno a 180 - 190°C e cuocere per 25 minuti circa.
Heat the oven at 180 - 190°C and cook for about 25 minutes.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	30	540 x 540
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	229	386 x 186 x160

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	60	60
Casse. / strato- Case / Layer	10	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet	100	90

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO Nome Prodotto INTRECCIO NOCCIOLA codice 1091	PRODUCT SPECIFICATION Product name INTRECCIO NOCCIOLA code 1091
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.01.2022	REVISIONE 05 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	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		X
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		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

***Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination**

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.
--