



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS codice 0270	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS code 0270	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLACK BISCUITS Código 0270
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.05.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
--	--

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION / DETALLES RELATIVOS AL PRODUCTOR

Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta : bindi fantasia nel dessert®

Produttore / Manufacturer/ Productor : S.I.P.A. spa

Indirizzo / address/ dirección 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/ DENOMINACIÓN DE VENTA Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL

Pan di Spagna al cacao (13,5%) farciti con crema al formaggio (64%), decorati con granella di biscotto (8%).

Cocoa sponge base (13.5%) filled with cream cheese (64%), decorated with chopped biscuits (8 Bizcocho con cacao (13,5%) relleno con crema de queso (64%), decorados con trocitos de galletas (8%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES

ITALIANO	Formaggio fresco (21%) (Latte - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Acqua - Zucchero - Granella di biscotti [Farina di frumento - Zucchero - Olio vegetale (Colza) - Cacao magro in polvere - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido (di frumento) - Agenti lievitanti E 501 - E 503 e E 500 - Olio vegetale (Palma) - Sale - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma] - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Latte scremato reidratato - Granella di biscotti ricoperta di cioccolato [Cioccolato fondente (Pasta di cacao - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia)) - Biscotto (Farina di frumento - Zucchero - Burro - Proteine del latte - Sciroppo di glucosio - Agenti lievitanti E 503 e E 500 - Sale) - Zucchero a velo (Zucchero - Amido (di frumento) - Cacao - Agenti di rivestimento E 904 e E 414] - Farina di frumento - Uova - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Albumi d'uovo reidratato - Crema alla nocciola [Zucchero - Oli e grassi vegetali (Girasole - Burro di cacao) - Nocciole - Siero di latte in polvere - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 322 (di girasole) - Aroma naturale di vaniglia] - Sciroppo di glucosio - Stabilizzante E 420 - Cacao magro in polvere (0,7%) - Gelatina alimentare - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Proteine del latte - Lattosio - Aromi (contiene latte) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Addensante E 415 - Maltodestrine. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.
ENGLISH	Fresh cheese (21%) (Milk - Salt - Lactic acid bacteria - Rennet) - Water - Sugar - Chopped biscuits [Wheat flour - Sugar - Vegetable oil (Colza) - Fat-reduced cocoa powder - Glucose-fructose syrup - Starch (of wheat) - Raising agents E 501 - E 503 and E 500 - Vegetable oil (Palm) - Salt - Emulsifiers E 322 (of soya) - Flavouring] - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated skim milk - Covered chocolate chopped biscuits [Dark chocolate (Cocoa mass - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers E 322 (of soya)) - Biscuit (Wheat flour - Sugar - Butter - Milk proteins - Glucose syrup - Raising agents E 503 and E 500 - Salt) - Icing sugar (Sugar - Starch (of wheat)) - Cocoa powder - Glazing agents E 904 and E 414] - Wheat flour - Eggs - Glucose-fructose syrup - Rehydrated egg white - Hazelnut cream [Sugar - Vegetable oils and fats (Sunflower - Cocoa butter) - Hazelnuts - Whey of milk powder - Fat-reduced cocoa powder - Emulsifiers E 322 (of sunflower) - Natural vanilla flavourings] - Glucose syrup - Stabiliser E 420 - Fat-reduced cocoa powder (0.7%) - Edible gelatine - Emulsifiers E 471 - E 472e and E 322 (of sunflower) - Milk proteins - Lactose - Flavourings (contains milk) - Raising agents E 450 and E 500 - Salt - Thickeners E 415 - Maltodextrins. May contain traces of other nuts.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS codice 0270	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS code 0270	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLACK BISCUITS Código 0270
--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.05.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
---	--

ESPAÑOL	Queso fresco (21%) (Leche - Sal - Fermentos lácticos - Cuajo) – Agua - Azúcar - Trocitos de galletas [Harina de trigo - Azúcar - Aceite vegetal (Colza) - Cacao magro en polvo - Jarabe de glucosa-fructosa - Almidón (de trigo) - Gasificantes E 501 - E 503 y E 500 - Aceite vegetal (Palma) - Sal - Emulgentes E 322 (de soja - Aroma] - Grasas vegetales (Coco - Palma) - Leche desnatada rehidratada - Trocitos de galletas cubiertas de chocolate [Chocolate negro (Pasta de cacao - Azúcar - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja)) – Galleta (Harina de trigo - Azúcar - Mantequilla - Proteínas de leche - Jarabe de glucosa - Gasificantes E 503 y E 500 - Sal) - Azúcar en polvo (Azúcar - Almidón (de trigo)) - Cacao - Agentes de recubrimiento E 904 y E 414] - Harina de trigo - Huevos - Jarabe de glucosa-fructosa - Clara de huevo rehidratada - Crema de avellana [Azúcar - Aceites et grasas vegetales (Girasol - Manteca de cacao) - Avellanas - Suero de leche en polvo - Cacao magro en polvo - Emulgentes E 322 (de girasol) - Aroma natural de vainilla] - Jarabe de glucosa - Estabilizador E 420 - Cacao magro en polvo (0,7%) - Gelatina comestible - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - Proteínas de leche - Lactosa - Aromas (contiene leche) - Gasificantes E 450 y E 500 - Sal - Espesante E 415 - Maltodextrinas. Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.
---------	--

02 20

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto 1380 g e
Codice EAN/EAN Code/Código EAN 8007574002708

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Método interno IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado (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 - I:2002 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS codice 0270	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS code 0270	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLACK BISCUITS Código 0270
--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.05.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
---	--

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Valori medi / Typical values / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1216 KJ 291 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	17,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	11,8 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	29,0 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	20,1 g
Proteine / Protein / Proteínas	4,6 g
Sale / Salt / Sal	0,29 g

TMC del prodotto / Best before/ Fecha de duración mínima del producto

15 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 02/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2020; Expresado como mm/aaaa ej. 02/2020)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case. Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days / Días

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/ Días

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days/ Días In frigorifero. In refrigerator. En frigorífico

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.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo

(21°C / 22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours/Horas a temperatura ambiente / at room temperature.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/Weight	Dimensioni/Dimensions
Imballo primario-Primary pack	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc	44 g 100 g	Ø = 239 mm Ø = 264 mm
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatinated cardboard strip	19 g	65 mm x 800 mm
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo 56 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 56 kb/s/kb 363/B	152 g	Ext 275mm x 278 mm x 76 mm



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS codice 0270	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS code 0270	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLACK BISCUITS Código 0270
--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.05.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
---	--

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS / INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	80x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	23	23
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	276	276

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

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 / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso produttivo

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	X	
Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados	X	
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS codice 0270	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS code 0270	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLACK BISCUITS Código 0270
--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.05.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
---	--

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 / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE

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.
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.