



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto WAFFEL codice 1324	PRODUCT SPECIFICATION Product name WAFFEL code 1324
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.05.2022	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****DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME** Prodotto Dolciario da forno - Surgelato/

Oven baked product - QUICK-FROZEN

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farine [Farina di frumento - Orzo - Enzimi (da frumento) - Agente di trattamento della farina E 300] - Zucchero - Margarina vegetale [Oli e grassi vegetali (Palma - Colza) - Correttore di acidità E 330] - Acqua - Uova - Lievito - Sciroppo di zucchero invertito - Latte in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) e E 471 - Sale - Aromi. Puo' contenere tracce di sesamo.
ENGLISH	Flours [Wheat flour - Barley - Enzymes (from wheat) - Flour treatment agent Ascorbic acid] - Sugar - Vegetable margarine [Vegetable oils and fats (Palm - Colza) - Acidity regulator Citric acid] - Water - Eggs - Yeast - Invert sugar syrup - Milk powder - Emulsifiers Lecithins (of soya) and Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Artificial flavouring. May contain traces of sesame. (for USA)Contains wheat, eggs, milk and soy. May contain traces of sesame.

05 22

Peso etichetta /Declared t weight

2700 g e (90 g x 30)

NET WT. 5 LBS. 15.2 OZ. (3.2 OZ. x 30) 30 pezzi/pieces

Codice EAN/EAN Code

8007574013247

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 rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto WAFFEL codice 1324	PRODUCT SPECIFICATION Product name WAFFEL code 1324
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.05.2022	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1814 KJ 433 Kcal
Grassi / Fat	22,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	50,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	21,8 g
Proteine / Protein	6,8 g
Sale / Salt	0,9 g

TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2022)

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:

Nel forno:

Estrai i waffel dalla loro confezione e riscaldali ancora surgelati nel forno caldo (200°C/392°F) 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).

CONSIGLI DI ABBINAMENTO:

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

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 minutes.

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).

MATCHING SUGGESTIONS:

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto WAFFEL codice 1324	PRODUCT SPECIFICATION Product name WAFFEL code 1324
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.05.2022	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

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.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato a temperatura ambiente (21°C /22°C) per 35 giorni.

Do not re-freeze after thawing, after defrosting the product can be stored at room temperature (70°F/72°F) for 35 days.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/ Dimensions (mm)
Imballo primario – Primary pack	PP flow pack	2	190 x 100
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	140	396 x 196 x 150

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	30	30
Casse. / strato- Case / Layer	12	15
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	11
Casse / pallet – Case / Pallet	120	165



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto WAFFEL codice 1324	PRODUCT SPECIFICATION Product name WAFFEL code 1324
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.05.2022	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		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		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs 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.
--