



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTELLETTE ALBICOCCA E CACAO codice 2395	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTELLETTE ALBICOCCA E CACAO Code 2395
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.06.2013	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto per / Manufacture 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**

Pasta frolla con farcitura all'albicocca e Pasta frolla con farcitura al cacao/Shortcrust pastry with apricot filling and Shortcrust pastry with cocoa filling

.INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	<p>Pasta frolla all'albicocca: semilavorato di albicocca 50%: (sciroppo di glucosio, purea di albicocca, saccarosio, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, conservanti: potassio sorbato, anidride solforosa come residuo), farina di frumento, margarina vegetale [oli e grassi vegetali (olio di soia e/o olio di girasole, olio di palma), acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità: acido citrico, aromi], zucchero, burro, uova, farina di mais, miele, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), amido di frumento, sale, aromi.</p> <p>Pasta frolla con cacao e nocciole: crema al cacao 50%: [zucchero, oli vegetali (girasole, palma), cacao magro (13%), nocciole, latte intero in polvere, emulsionante lecitina (di soia), aromi], farina di frumento, margarina vegetale [oli e grassi vegetali (olio di soia e/o olio di girasole, olio di palma), acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità: acido citrico, aromi], zucchero, burro, uova, farina di mais, miele, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), amido di frumento, sale, aromi.</p>
ENGLISH	<p>Shortcrust pastry with apricot filling: apricot preparation 50%: (glucose syrup, apricot purée, sucrose, gelling agent: pectin, acidity regulator: citric acid, preservatives: potassium sorbate, sulphur dioxide as residue), wheat flour, vegetable margarine [vegetable oils and fats (soy oil and/or sunflower oil, palm oil), water, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, salt, acidity regulator: citric acid, flavourings], sugar, butter, eggs, maize flour, honey, raising agents: (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate), wheat starch, salt, flavourings.</p> <p>Shortcrust pastry with cocoa and hazelnut filling: Cocoa cream 50%: [sugar, vegetable oils (sunflower, palm), fat-reduced cocoa (13%), hazelnuts, whole milk powder, emulsifier soya lecithin, flavourings], wheat flour, vegetable margarine [vegetable oils and fats (soy oil and/or sunflower oil, palm oil), water, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, salt, acidity regulator: citric acid, flavourings], sugar, butter, eggs, maize flour, honey, raising agents: (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate), wheat starch, salt, flavourings.</p>

04 13

Peso etichetta / Declared weight 1850 g - 24 pezzi/pieces.
Codice EAN/EAN Code 8007574023956

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTELLETTE ALBICOCCA E CACAO codice 2395	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTELLETTE ALBICOCCA E CACAO Code 2395
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.06.2013	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICRO23BIOLOGICAL 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 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 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	Albicocca 100 g	Cacao 100 g
Valore energetico / Energy Values	2442 KJ	2499 KJ
	583 Kcal	597 Kcal
Grassi / Fat	22,7 g	36,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,6 g	13,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	91,7 g	63,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,1 g	41,0 g
Proteine / Protein	4,8 g	6,4 g
Sale / Salt	0,03 g	0,02 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2003)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

To be consumed best before the date indicated on the case.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

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.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTELLETTE ALBICOCCA E CACAO codice 2395	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTELLETTE ALBICOCCA E CACAO Code 2395
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.06.2013	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 1,5/2 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature.
Se mantenuto a temperatura ambiente (21°C/22°C), il prodotto può essere consumato entro 5 giorni.
If the product is kept at room temperature (21°C/22°C), it must be consumed within 5 days from date of defrost.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box		361x 205x 82

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	24
Casse. / strato- Case / Layer	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	10
Casse / pallet – Case / Pallet	120

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		
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	X	
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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTELLETTE ALBICOCCA E CACAO codice 2395	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTELLETTE ALBICOCCA E CACAO Code 2395
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.06.2013	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea. SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantee application of certified HACCP plan SIPA guarantee product traceability by a certified system

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.
--

NOTE/NOTES

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensione del testo. Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto. The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text. No information in English is printed on the product box.
