

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COCCO NOCCIOLA Codice 1163	PRODUCT SPECIFICATION Product name COCCO NOCCIOLA Codice 1163
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.09.2023	REVISIONE 02 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name : bindi maestri del 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

Biscotto alla nocciola (14,7%) farcito con crema al gusto di cocco (53,9%) e crema alla nocciola (17,6%), decorato con cocco rapè (0,9%).

Hazelnut biscuit (14.7%) filled with coconut flavoured cream (53.9%) and hazelnut cream (17.6%), decorated with grated coconut (0.9%).

INGREDIENTI / INGREDIENTS

ITALIANO	<p>Latte scremato reidratato - Zucchero - Oli vegetali (Cocco – Girasole - Palma) - Decorazione al cioccolato [Cioccolato in polvere (Zucchero - Cacao) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Acqua - Zucchero - Amido modificato - Colorante E 150a - Gelificante E 440 - Acidificante E 334 - Conservante E 202 - Aromi] – Panna - Sciroppo di glucosio - Albume d'uovo reidratato - Nocciole (5%) - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di soia) - Cacao - Proteine del latte - Tuorlo d'uovo - Farina di frumento - Cocco rapè - Mandorle di albicocca in polvere - Burro - Gelatina alimentare - Amido modificato - Addensanti E 407 e E 418 - Aromi – Amidi (di mais e frumento) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Fibre vegetali.</p> <p>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</p>
ENGLISH	<p>Rehydrated skim milk - Sugar - Vegetable oils (Coconut - Sunflower - Palm) - Chocolate decoration [Chocolate powder (Sugar - Cocoa) - Glucose-fructose syrup - Water - Sugar - Modified starch - Colour Caramel (Plain caramel) – Gelling agent Pectins - Acid Tartaric acid - Preservative Potassium sorbate – Artificial flavourings] - Cream - Glucose syrup - Rehydrated egg white - Hazelnuts (5%) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of soya) - Cocoa - Milk proteins - Egg yolk - Wheat flour - Grated coconut - Apricot stone powder - Butter - Edible gelatine - Modified starch - Thickeners Carrageenan and Gellan gum - Artificial flavourings - Starches (of maize and wheat) – Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Vegetable fiber.</p> <p>May contain traces of other nuts. (for USA) Contains wheat, milk, coconut, hazelnut, eggs and soy. May contain traces of other tree nuts.</p>

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COCCO NOCCIOLA Codice 1163	PRODUCT SPECIFICATION Product name COCCO NOCCIOLA Codice 1163
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.09.2023	REVISIONE 02 VERSION
---	---------------------------------------

Peso etichetta / Declared weight 900 g e (100 g x 9) –
 NET WT. 1 LB. 15.7 OZ. (3.5 OZ. x 9)
Codice EAN/ EAN code 8007574011632

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	100ufc/ 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	1549 KJ 371 Kcal
Grassi / Fat	23 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14 g
Carboidrati / Carbohydrate	35 g
di cui zuccheri / of which sugars	33 g
Proteine / Protein	4,4 g
Sale / Salt	0,14 g

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COCCO NOCCIOLA <i>Codice</i> 1163	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> COCCO NOCCIOLA <i>Codice</i> 1163
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.09.2023	REVISIONE 02 VERSION
---	---------------------------------------

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 06/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2023)

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
- (+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.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per 1,5 –2 ore.
Before serving defrost the product at room temperature for 1,5-2 hours.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Blister Plastica Marrone / Blister Brown Plastic	25,5	257 x 257
	Striscia trasparente 4 x 28 / Trasparent Strip 4 x 28	3 x 9 = 27	40 x 280
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	106	Ext 273 x 266 x 75

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi / scatola – Pieces / Case	9	9
Casse / strato - Case / Layer	12	15
Strati / pallet - Layer / Pallet	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet	264	330

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COCCO NOCCIOLA Codice 1163	PRODUCT SPECIFICATION Product name COCCO NOCCIOLA Codice 1163
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.09.2023	REVISIONE 02 VERSION
---	---------------------------------------

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		
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

<p>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.</p>
