

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>ISPIRAZIONE AL MANDARINO</b> <b>codice</b> <b>1526</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>ISPIRAZIONE AL MANDARINO</b> <b>code</b> <b>1526</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>22.09.2023</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

**Marchio di vendita / Brand name:** bindi maestri del dessert®

**Produttore / Manufacturer:** 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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Surgelato/ Quick-frozen

#### DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Crema al mandarino tardivo di Ciaculli (82%) su un croccante biscotto al cacao (18%).

Ciaculli late mandarin cream (82%) on a crunchy cocoa biscuit (18%).

#### INGREDIENTI/ INGREDIENTS

ITALIANO	Zucchero - Succo di mandarino tardivo di Ciaculli (13,9%) - Acqua - <b>Latte</b> scremato reidratato - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - <b>Albumi d'uovo</b> reidratato - Farina di <b>frumento</b> - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - <b>Burro</b> - Amido modificato - <b>Uova</b> - Cacao magro in polvere - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Emulsionanti E 471 - E 472e - E 322 (di girasole) e E 1505 - Olio vegetale (Girasole) - Aromi naturali - Addensanti E 463 - E 406 e E 415 - Colorante E 160a - <b>Lattosio</b> - Proteine del <b>latte</b> - Correttore di acidità E 330 - Fibre vegetali (Patata - Psyllium) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Succo di barbabietola - Maltodestrine - Amido (di mais). <b>Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, senape e lupini.</b>
ENGLISH	Sugar - Ciaculli late mandarin juice (13.9%) - Water - Rehydrated skim <b>milk</b> - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated <b>egg white</b> - <b>Wheat</b> flour - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - <b>Butter</b> - Modified starch - <b>Eggs</b> - Fat-reduced cocoa powder - <b>Egg yolk</b> - Glucose-fructose syrup - Emulsifiers Monoand diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Triethyl citrate - Vegetable oil (Sunflower) - Natural flavourings - Thickeners Hydroxypropyl cellulose - Agar and Xanthan gum - Colour Beta-carotene (Carotenes) - <b>Lactose</b> - <b>Milk</b> proteins - Acidity regulator Citric acid - Vegetable fibre (Potato - Psyllium) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Beetroot juice - Maltodextrins - Starch (of maize). <b>May contain traces of nuts, soya, mustard and lupin.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.</b>

09 23

**Peso etichetta / Declared weight**  
**Codice EAN/EAN Code**

990 g e (110 g x 9) NET WT. 2 LBS. 2.9 OZ. (3.9 OZ. x 9)  
 8007574015265

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>ISPIRAZIONE AL MANDARINO</b> <b>codice</b> <b>1526</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>ISPIRAZIONE AL MANDARINO</b> <b>code</b> <b>1526</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>22.09.2023</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### 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	1120 KJ 267 Kcal
Grassi / Fat	12 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10 g
Carboidrati / Carbohydrate	36 g
di cui zuccheri / of which sugars	26 g
Proteine / Protein	2,5 g
Sale / Salt	0,15 g

#### TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2023)

#### Temperatura di conservazione / Storage temperature

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.

Nel congelatore/In freezer

\*\*\*\*/\*\*\* (-18°C/0°F) Vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box

\*\* (-12°C/10°F) 1 mese/month

\* (-6°C/21°F) 1 settimana/week

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato/Do not re-freeze after thawing.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>ISPIRAZIONE AL MANDARINO</b> <b>codice</b> <b>1526</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>ISPIRAZIONE AL MANDARINO</b> <b>code</b> <b>1526</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>22.09.2023</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### Modalità di utilizzo / Serving instructions

Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 minuti.  
Take out of the freezer and serve after 5-10 minutes.

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni - ingombro/Dimensions - encumbrance (mm)
Imballo primario- Primary pack	Blister Plastica (PET) / Blister Plastic (PET)	25,5	257 x 257
	Striscia trasparente / Transparent Strip	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 INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	9	9
Casse / strato- Case / Layer	15	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	25	25
Casse / pallet – Case / Pallet	375	300

### 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		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <i><b>ISPIRAZIONE AL MANDARINO</b></i> <b>codice</b> <i><b>1526</b></i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <i><b>ISPIRAZIONE AL MANDARINO</b></i> <b>code</b> <i><b>1526</b></i>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>22.09.2023</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### 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.
--