

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CIOCCOLATO E LAMPONI</b> <b>PRECUT 12 P codice 0914</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIOCCOLATO E LAMPONI</b> <b>PRECUT 12 P code 0914</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 03.12.2021	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

#### DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel 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** Prodotto Dolciario

#### DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pan di Spagna al cacao (10,6%) farcito con crema al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo (50,1%) e salsa ai lamponi (16,4%), decorato con lamponi (8,1%). Cocoa sponge base (10.6%), filled with dark chocolate cream with Santo Domingo cocoa mass (50.1%) and raspberry sauce (16.4%), decorated with raspberries (8,1%).

#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Lamponi e purea di lamponi (16,7%) - Zucchero – Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Latte</b> scremato reidratato - Farina di <b>frumento</b> - Cioccolato (3,3%) (Pasta di cacao - Zucchero) - <b>Uova</b> - Decorazione (Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Purea di albicocca - Gelificante E 440 - Aroma naturale - Correttore di acidità E 330 - Stabilizzante E 509 - Conservante E 200) - Cioccolato fondente (1,9%) [Pasta di cacao di Santo Domingo (64%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Cacao - Cacao magro in polvere (1,5%) - Stabilizzante E 420 - Amido modificato - Sciroppo di glucosio – Gelatina alimentare - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) e E 472e - Alcool - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - Correttore di acidità E 330 - <b>Lattosio</b> - Proteine del <b>latte</b> - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Maltodestrine - Colorante E 120. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Raspberries and raspberry purée (16.7%) - Sugar – Vegetable fats (Coconut - Palm) - Glucose-fructose syrup - Rehydrated skim <b>milk</b> – <b>Wheat</b> flour - Chocolate (3.3%) (Cocoa mass - Sugar) - <b>Eggs</b> - Decoration (Water - Glucose-fructose syrup - Sugar - Apricot purée - Gelling agent Pectins – Natural flavouring - Acidity regulator Citric acid - Stabiliser Calcium chloride - Preservative Sorbic acid) - Dark chocolate (1.9%) [Santo Domingo cocoa mass (64%) - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - Cocoa - Fat-reduced cocoa powder (1.5%) - Stabiliser Sorbitols - Modified starch - Glucose syrup - Edible gelatine - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Alcohol - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Artificial flavourings ( <b>contains milk</b> ) - Acidity regulator Citric acid - <b>Lactose</b> - <b>Milk</b> proteins - Raising agents Diphosphates - Sodium carbonates - Salt - Maltodextrins – Colours Carmines. <b>May contain traces of nuts.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, coconut, eggs and soy. May contain traces of other tree nuts.</b>

09 21

**Peso etichetta / Declared weight** 1400 g e (NET WT. 3 LBS. 1.4 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574009141

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CIOCCOLATO E LAMPONI</b> <b>PRECUT 12 P codice 0914</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIOCCOLATO E LAMPONI</b> <b>PRECUT 12 P code 0914</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>03.12.2021</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
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

#### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	974 KJ 233 Kcal
Grassi / Fat	12,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	24,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	19,2 g
Proteine / Protein	2,6 g
Sale / Salt	0,05 g

#### TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 09/2021; Expressed like mm/yyyy ex 09/2021)

#### 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) 1 mese/month

\* (-6°C / 21°F) 1 settimana/week

(+4°C / 40°F) 3 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.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CIOCCOLATO E LAMPONI</b> <b>PRECUT 12 P codice 0914</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIOCCOLATO E LAMPONI</b> <b>PRECUT 12 P code 0914</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>03.12.2021</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### Modalità di utilizzo / Serving instructions

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

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/Weight	Dimensioni/Dimensions
Imballo primario-Primary pack	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatined cardboard disc	100 g	Ø = 264 mm
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatined cardboard strip	18	58 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	Ext 275mm x 278 mm x 76 mm

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1
Casse. / strato- Case / Layer	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	23
Casse / pallet – Case / Pallet	276

### 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 / Milk and products thereof	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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CIOCCOLATO E LAMPONI</b> <b>PRECUT 12 P codice 0914</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIOCCOLATO E LAMPONI</b> <b>PRECUT 12 P code 0914</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>03.12.2021</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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**

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.