



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <b>Codice</b> <b>2579</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <b>Codice</b> <b>2579</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>12.01.2015</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Surgelata/ Quick frozen

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE**

Crema al gusto vaniglia (54%) su pan di Spagna e salsa ai frutti rossi (12%).  
 Vanilla flavoured cream (54%) with sponge base and red fruits sauce (12%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Grassi vegetali (Palmisto - Palma) - Purea di carote - Farina di <b>frumento</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Uova</b> – <b>Latte</b> scremato reidratato - Lamponi (3%) - Purea di lamponi (3%) - <b>Yogurt</b> – Cioccolato bianco [Zucchero - Burro di cacao - <b>Latte</b> in polvere - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Olio vegetale (Girasole) - Amido modificato - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Stabilizzanti E 420 - E 463 e E 422 - Gelatina alimentare - Succo di limone - Purea di mirtilli (Antiossidante E 300) - Emulsionanti E 471 – E 322 (di <b>soia</b> ) - E 472e e E 472b - Proteine del <b>latte</b> - Cacao magro in polvere - <b>Lattosio</b> - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Aromi - Sale - Coloranti E 160a e E 120 - Amido (di <b>frumento</b> ) - Acidificante E 330. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio</b>
ENGLISH	Water - Sugar - Vegetable fats (Palm-kernel - Palm) - Carrots purée - <b>Wheat</b> flour - Glucose-fructose syrup - <b>Eggs</b> - Rehydrated skim <b>milk</b> – Raspberries (3%) - Raspberry purée (3%) - <b>Yoghurt</b> - White chocolate [Sugar - Cocoa butter - <b>Milk</b> powder - Emulsifiers E 322 (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavour] – Vegetable oil (Sunflower) - Modified starch - <b>Egg yolk</b> - Stabilisers E 420 - E 463 and E 422 - Edible gelatine - Lemon juice - Blueberries purée (Antioxidant E 300) - Emulsifiers E 471 - E 322 (of <b>soya</b> ) - E 472e and E 472b - <b>Milk</b> proteins - Low fat cocoa powder - <b>Lactose</b> - Raising agents E 450 and E 500 - Flavours - Salt - Colours E 160a and E 120 - Starch (of <b>wheat</b> ) - Acid E 330. <b>May contain traces of nuts.</b>

12 14

**Peso etichetta / Declared weight** 990 g (110 g e x 9)  
**Codice EAN/ EAN code** 8007574025790



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <b>Codice</b> <b>2579</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <b>Codice</b> <b>2579</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>12.01.2015</b>	<b>REVISIONE 00</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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 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)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	978 KJ 234 Kcal
Grassi / Fat	13,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	25,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	18,3 g
Proteine / Protein	2,8 g
Sale / Salt	0,09 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 12/2014)



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <b>Codice</b> <b>2579</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <b>Codice</b> <b>2579</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>12.01.2015</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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.

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 / Transparent Strip 4 x 28	3	40 x 280
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Kb/S/Kb/363/B	106	Ext 273 x 266 x 75

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	9	9
Casse. / strato- Case / Layer	12	15
Strati / pallet - Layer / Pallet	22	20
Casse / pallet – Case / Pallet	264	300



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <b>Codice</b> <b>2579</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <b>Codice</b> <b>2579</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>12.01.2015</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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 <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		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

**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



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <b>Codice</b> <b>2579</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <b>Codice</b> <b>2579</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>12.01.2015</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### 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 comprensioni 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.
---