

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI DONUT AL CACAO codice 1149	PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI DONUT AL CACAO Code 1149
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.12.2020	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME Prodotto dolciario da forno congelato / Frozen baked oven product.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Ciambella con glassatura al cacao (15%). / Donut with cocoa glaze (15%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Impasto (85%): Farina di frumento - Olio di girasole - Acqua - Destrosio - Zucchero - Lievito - Farina di soia - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Siero di latte in polvere - Sale - Emulsionanti E 471 e E 481 - Latte scremato in polvere - Agente di trattamento della farina E 300 - Uova in polvere - Colorante E 160a. Decorazione (15%): Zucchero - Grassi vegetali (Palmisto - Palma) - Cacao magro in polvere (13%) - Emulsionanti E 322 (di soia) e E 492. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	Mixture (85%): Wheat flour - Sunflower oil - Water - Dextrose - Sugar - Yeast - Soya flour - Raising agents E 450 and E 500 - Whey milk powder - Salt - Emulsifiers E 471 and E 481 - Skimmed milk powder - Flour treatment agent E 300 - Eggs powder - Colour E 160a. Decoration (15%): Sugar - Vegetable fats (Palm-kernel - Palm) - Fat-reduced cocoa powder (13%) - Emulsifiers E 322 (of soya) and E 492. May contain traces of nuts.

11 20

Peso etichetta / Declared weight 2700 g - 135 pezzi/pieces
Codice EAN/EAN Code 8007574011496

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>MINI DONUT AL CACAO</i> codice <i>1149</i>	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>MINI DONUT AL CACAO</i> Code <i>1149</i>
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE <i>09.12.2020</i>	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL 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 IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	100 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 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method
L. Monocytogenes	100 ufc/ 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	1691 KJ
	405 Kcal
Grassi / Fat	24,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	41,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	13,0 g
Proteine / Protein	6,2 g
Sale / Salt	1,0 g

TMC del prodotto / Best before

24 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2020)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Conservare a temperatura non superiore a -15°C/5°F/Keep at temperature not higher than -15°C/5°F
 Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.
 Do not re-freeze after thawing.

Istruzioni d'uso / Cooking instructions

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per circa 1,5/2 ore e consumare entro 24 ore.
 Keep the product at room temperature for at least 1,5/2 hours and consume within 24 hours.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI DONUT AL CACAO codice 1149	PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI DONUT AL CACAO Code 1149
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.12.2020	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensi ons (mm)
Imballo primario- Primary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	339	394x298x182

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	135
Casse. / strato- Case / Layer	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	10
Casse / pallet – Case / Pallet	80

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		
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

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI DONUT AL CACAO codice 1149	PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI DONUT AL CACAO Code 1149
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.12.2020	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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.