



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>SELVA NERA MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>0684</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SELVA NERA MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>0684</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>24.11.2014</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** Pan di Spagna al cacao (12,8%) con crema al gusto vaniglia (44%) decorato con scaglie di cioccolato (7,5%) e ciliegie amarenate (8,5%)./ Cocoa sponge base (12.8%) with vanilla flavoured cream (44%) decorated with chocolate flakes (7.5%) and sour cherries (8.5%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Ciliegie amarenate candite (Ciliegie amarenate - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Correttore di acidità E 330 - Aromi - Succo concentrato di carota nera) - Scaglie di cioccolato [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - <b>Burro</b> - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> )] - <b>Latte</b> scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grassi vegetali (Palmisto - Palma - Cocco) - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Amido modificato - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Cacao magro in polvere (0,7%) - Stabilizzanti E 420 e E 463 - Cacao (0,4%) - <b>Lattosio</b> - Succo d'uva - Destrosio - Sciroppo di fruttosio - Proteine del <b>latte</b> - Succo d'amarena - Emulsionanti E 471 - E 322 (di <b>soia</b> ) - E 472e e E 472b - Correttori di acidità E 330 - E 334 e E 296 - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - Addensanti E 401 e E 440 - Sale - Amido (di <b>frumento</b> ) - Coloranti E 160° e E 120 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Maltodestrine. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Sugar - Candied sour cherries (Sour cherries - Glucose-fructose syrup - Sugar - Acidity regulator E 330 - Flavours - Black carrot concentrated juice) - Chocolate flakes [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - <b>Butter</b> - Lowfat cocoa powder - Emulsifiers E 322 (of <b>soya</b> )] - Rehydrated skim <b>milk</b> - Glucose-fructose syrup - Vegetable fats (Palm-kernel - Palm - Coconut) - <b>Wheat</b> flour - <b>Eggs</b> - Modified starch - <b>Egg yolk</b> - Low fat cocoa powder (0.7%) - Stabilisers E 420 e E 463 - Cocoa (0.4%) - <b>Lactose</b> - Grape juice - Dextrose - Fructose syrup - <b>Milk</b> proteins - Sour cherry juice - Emulsifiers E 471 - E 322 (of <b>soya</b> ) - E 472e and E 472b - Acidity regulators E 330 - E 334 and E 296 - Flavours (contains <b>milk</b> ) - Thickeners E 401 and E 440 - Salt - Starch (of <b>wheat</b> ) - Colour E 160a and E 120 - Raising agents E 450 and E 500 - Maltodextrins. <b>May contain traces of nuts</b>

**Peso etichetta / Declared weight** 1000 g (100 g e x 10) 10 pezzi/pieces  
**Codice EAN/ EAN code** 8007574006843



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>SELVA NERA MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>0684</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SELVA NERA MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>0684</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>24.11.2014</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	1019 KJ 243 Kcal
Grassi / Fat	9,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	6,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	36,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	28,6 g
Proteine / Protein	2,4 g
Sale / Salt	0,11 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2014)

**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.



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>SELVA NERA MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>0684</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SELVA NERA MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>0684</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>24.11.2014</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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/Dimension s (mm)
Imballo primario- Primary pack	Contenitore carta PET/ paper tray PET	1,5	11,4 x 7 x 2
	Divisorio in cartone ondulato/Cardboard divider	63	390 x 270 x 10
	Imballo in cartone ondulato tipo 91 / Corrugated cardboard box type 91 Kb/S/Kb/363/B	190	Ext 405 x 285 x 80

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	10	10
Casse. / strato- Case / Layer	9	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	20	20
Casse / pallet – Case / Pallet	180	160

**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



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>SELVA NERA MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>0684</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SELVA NERA MONOPORZIONE</b> <b>Codice</b> <b>0684</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>24.11.2014</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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

**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.
---