



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>SOUFFLE GLACE</b> <b>Codice</b> <b>0142</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SOUFFLE GLACE</b> <b>Codice</b> <b>0142</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>30.06.2016</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 semifredda (52%) farcita con salsa all'arancia (13%) con decorazione al caramello (5,5%).  
 Dessert (52%) filled with orange sauce (13%) and caramel decoration (5.5%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grassi vegetali (Palmisto - Palma) - Bustina con zucchero caramellato (Zucchero - Sciroppo di glucosio) - Farina di <b>frumento</b> - Composizione aromatica (Alcool - Acqua - Cognac - Aroma naturale di arancia amara - Colorante E 150a) - Succo d'arancia (3,5%) - <b>Latte</b> scremato reidratato - <b>Uova</b> - <b>Albume d'uovo</b> reidratato - Amido modificato - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Stabilizzanti E 420 e E 463 - Emulsionanti E 471 - E 322 (di <b>soia</b> ) e E 472e - Proteine del <b>latte</b> - <b>Lattosio</b> - Aromi - Amido (di <b>frumento</b> ) – Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Sciroppo di glucosio. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio.</b> La quantità indicata si riferisce al prodotto inclusa la bustina di zucchero caramellato.
ENGLISH	Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Vegetable fats (Palm-kernel - Palm) - Sachet with caramelized sugar (Sugar - Glucose syrup) - <b>Wheat</b> flour - Aromatic composition (Alcohol - Water - Cognac - Natural bitter orange flavouring - Colour E 150a) - Orange juice (3.5%) - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Eggs</b> – Rehydrated <b>egg white</b> - Modified starch - <b>Egg yolk</b> - Stabilisers E 420 and E 463 – Emulsifiers E 471 - E 322 (of <b>soya</b> ) and E 472e - <b>Milk</b> proteins - <b>Lactose</b> - Flavourings - Starch (of <b>wheat</b> ) - Raising agents E 450 and E 500 - Salt - Glucose syrup. <b>May contain traces of nuts.</b> The net weight indicated is referred to the product, included the sachet with caramelized sugar.

06 16

**Peso etichetta / Declared weight** 810 g (90 g e x 9)  
**Codice EAN/ EAN code** 8007574001428



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>SOUFFLE GLACE</b> <b>Codice</b> <b>0142</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SOUFFLE GLACE</b> <b>Codice</b> <b>0142</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>30.06.2016</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 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**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1093 KJ 260 Kcal
Grassi / Fat	8,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	6,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	39,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	32,5 g
Proteine / Protein	1,8 g
Sale / Salt	0,19 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 06/2016; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2016)



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>SOUFFLE GLACE</b> <b>Codice</b> <b>0142</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SOUFFLE GLACE</b> <b>Codice</b> <b>0142</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>30.06.2016</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

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Do not re-freeze after thawing.

### Modalità di utilizzo / Serving instructions

Estrarre dal freezer il solo prodotto da servire.

Togliere la striscia dal prodotto, distribuire sulla superficie lo zucchero caramellato della bustina contenuta nella confezione e attendere qualche istante per ottenere una decorazione con effetto caramello.

Per ottenere una crosticina croccante fiammeggiare lo zucchero per qualche secondo con il flambatore.

Take only the product to be served out of the freezer.

Remove the strip from the product, sprinkle the caramelised sugar contained in the sachet inside the packet over the surface and wait for a few minutes to obtain a decoration with a caramel effect.

To obtain a crispy crust, flame the sugar for a few seconds using a flame torch.

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimension s (mm)
Imballo primario- Primary pack	Blister Plastica Marrone / Blister Brown Plastic	27	258 x 258x15
	Striscia trasparente 4 x 28 / Trasparent 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>SOUFFLE GLACE</b> <b>Codice</b> <b>0142</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SOUFFLE GLACE</b> <b>Codice</b> <b>0142</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>30.06.2016</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 CE/ EC Regulation n° 852/2004	dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CE/ EC 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 CE/ EC Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CE/ EC 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 UE/ 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>SOUFFLE GLACE</b> <b>Codice</b> <b>0142</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SOUFFLE GLACE</b> <b>Codice</b> <b>0142</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>30.06.2016</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.
---