

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN codice 2451	PRODUCT SPECIFICATION Product name DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN Code 2451
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.03.2022	REVISIONE 03 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 SURGELATO/QUICK-FROZEN

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Morbido impasto al cioccolato ripieno di cioccolato./ Soft chocolate mixture with chocolate filling.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	<p>Zucchero - Olio vegetale (Colza) - Farina (Farina di frumento - Agente di trattamento della farina E 300 - Farina di frumento maltata) - Uova - Ripieno al cioccolato (11%) [Cioccolato (40%) (Zucchero - Pasta di cacao – Cacao magro in polvere - Burro anidro - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia) - Zucchero - Acqua - Destrosio - Sciroppo di glucosio - Umidificante E 422 - Conservante E 200] - Pezzi di cioccolato (10%) (Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia) - Stabilizzanti E 422 e E 415 - Cacao magro in polvere (2,5%) – Amido modificato - Agenti lievitanti E 341 - E 450 e E 500 - Siero di latte in polvere - Latte scremato in polvere - Emulsionanti E 471 - Cioccolato (0,6%) [Pasta di cacao - Latte scremato in polvere - Zucchero - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia)] - Amido (di frumento) - Sale - Aromi - Glutine di frumento - Proteine del latte.</p> <p>Può contenere tracce di frutta a guscio e semi di sesamo.</p>
ENGLISH	<p>Sugar - Vegetable oil (Colza) - Flour (Wheat flour - Flour treatment agent E 300 - Malted wheat flour) - Eggs - Chocolate filling (11%) [Chocolate (40%) (Sugar - Cocoa mass - Fat reduced cocoa powder - Anhydrous butter – Cocoa butter - Emulsifiers E 322 (of soya) - Natural vanilla flavouring) - Sugar – Water - Dextrose - Glucose syrup - Humectant E 422 - Preservative E 200] – Chocolate chunks (10%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers E 322 (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Stabilisers E 422 and E 415 - Fat reduced cocoa powder (2,5%) - Modified starch - Raising agents E 341 - E 450 and E 500 – Whey milk powder - Dried skimmed milk - Emulsifiers E 471 - Chocolate (0.6%) [Cocoa mass - Dried skimmed milk - Sugar - Fat reduced cocoa powder - Emulsifiers E 322 (of soya)] - Starch (of wheat) - Salt - Flavourings - Wheat gluten – Milk proteins.</p> <p>May contain traces of nuts and sesame seeds.</p>

04 21

Peso etichetta / Declared weight 1350 g (90 g e x 15) - 15 pezzi/pieces.
Codice EAN/EAN Code 8007574024519

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN codice 2451	PRODUCT SPECIFICATION Product name DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN Code 2451
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.03.2022	REVISIONE 03 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	1777 KJ 425 Kcal
Grassi / Fat	22,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	50,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,0 g
Proteine / Protein	5,4 g
Sale / Salt	0,95 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 04/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 04/2021)

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) 30 Giorni / Days

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+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.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN codice 2451	PRODUCT SPECIFICATION Product name DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN Code 2451
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.03.2022	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 1,5/2 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensi ons (mm)
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard case type 23 kb/s/kb 363/B	220 g	Ext 380x267x100

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	15	15
Casse. / strato- Case / Layer	9	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	18	18
Casse / pallet – Case / Pallet	162	180

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		X
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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN codice 2451	PRODUCT SPECIFICATION Product name DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN Code 2451
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.03.2022	REVISIONE 03 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.