

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto <b>SOUFFLE'</b> <b>CIOCCOLATO BIANCO</b> codice <b>0277</b></i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name <b>SOUFFLE'</b> <b>CIOCCOLATO</b> <b>BIANCO</b> code <b>0277</b></i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO</b> Código <b>0277</b>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.07.2013</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 02.07.2013</b>
---	---------------------------------------	--

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES RELATIVOS AL PRODUCTOR**

**Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta:** bindi fantasia nel dessert®

**Produttore / Manufacturer / Productor:** S.I.P.A. spa

**Indirizzo/address/ dirección** 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 / DENOMINACIÓN DE VENTA** Surgelato /Quick frozen/ Ultracongelado

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL**

Soufflè con cuore di cioccolato bianco liquido.

Soufflè with white liquid chocolate heart.

Soufflé con corazón de chocolate blanco líquido

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES**

ITALIANO	Cioccolato bianco (25%) [Zucchero - Burro di cacao - <b>Latte</b> intero in polvere - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - <b>Uova</b> - Zucchero - Farina di <b>frumento</b> - <b>Burro</b> anidro - Sciroppo di glucosio - <b>Latte</b> pastorizzato - Grasso vegetale (Cocco) - <b>Latte</b> scremato in polvere - Emulsionanti E 473 e E 322 (di <b>soia</b> ) - Colorante E 171 - Aroma naturale di vaniglia. <b>Contiene uova, soia, frumento e latte. Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>
ENGLISH	White chocolate (25%) [Sugar - Cocoa butter - Whole <b>milk</b> powder - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavor] - <b>Eggs</b> - Sugar - <b>Wheat</b> flour - Anhydrous <b>butter</b> - Glucose syrup - Pasteurized <b>milk</b> - Vegetable fat (Coconut) - Dried skimmed <b>milk</b> - Emulsifiers Sucrose esters of fatty acids and Lecithins (of <b>soya</b> ) - Colour Titanium dioxide - Natural vanilla flavor. <b>Contains eggs, soya, wheat, milk and coconut. May contain traces of other nuts.</b>
ESPAÑOL	Chocolate blanco (25%) [Azúcar - Manteca de cacao - <b>Leche</b> entera en polvo - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> ) - Aroma natural de vainilla] - <b>Huevos</b> - Azúcar - Harina de <b>trigo</b> - <b>Mantequilla</b> anhidra - Jarabe de glucosa - <b>Leche</b> pasteurizada - Grasa vegetal (Coco) - <b>Leche</b> desnatada en polvo - Emulgentes E 473 y E 322 (de <b>soja</b> ) - Colorante E 171 - Aroma natural de vainilla. <b>Contiene huevos, soja, trigo y leche. Puede contener residuos de frutos de cáscara.</b>

07 13

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto** 1200 g e NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ. 12 pezzi/pieces

**Codice EAN/EAN Code/ Código EAN**

8007574002777



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto <b>SOUFFLE'</b></i> <i><b>CIOCCOLATO BIANCO</b> codice <b>0277</b></i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <i><b>SOUFFLE'</b></i> <i><b>CIOCCOLATO</b></i> <i><b>BIANCO</b> code <b>0277</b></i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <i><b>SOUFFLE' CIOCCOLATO</b></i> <i><b>BIANCO</b> Código <b>0277</b></i>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.07.2013</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 02.07.2013</b>
---	---------------------------------------	--

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.25 based on / basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method/ Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method/ Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES**

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1837 KJ
	440 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	26,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	17,0 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	43,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	32,7 g
Proteine / Protein / Proteínas	7,1 g
Sale / Salt / Sal	0,05 g

**TMC del prodotto / Best before / Fecha de duración mínima del producto**

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 07/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2013 Expresado como mm/aaa ej07/2013)

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto <b>SOUFFLE'</b> <b>CIOCCOLATO BIANCO</b> codice <b>0277</b></i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name <b>SOUFFLE'</b> <b>CIOCCOLATO</b> <b>BIANCO</b> code <b>0277</b></i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO</b> Código <b>0277</b>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.07.2013</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 02.07.2013</b>
---	---------------------------------------	--

### Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación

\*\*\* / \*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case / Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 giorni / Days/ días

\* (-6°C / 21°F) 7 giorni / Days/ días

(4°C / 40°F) 3 giorni / Days/ días in frigorifero/ In refrigerator. / En frigorífico

### Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo

(21°C / 22°C – 70°F/72°F) 2/3 Ore / Hours/ Horas a temperatura ambiente/ at room temperature. / a temperatura ambiente.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico

### Consigli per la preparazione/Recommended preparation/ Preparación recomendada

- Scongelare il prodotto a temperatura ambiente/ Defrost the product at room temperature/ Descongele el producto a temperatura ambiente.

A forno caldo (180°C) scaldare per 4 minuti/ Heat for 4 minutes in hot oven (180°C)./ A horno caliente calentar por 4 minutos (180°C).

•

### Forno a microne/microwave oven/ horno microondas

A prodotto congelato e senza pirottino per 1 minuto (350 W) / With frozen product without paper cup for 1 minute (350W)/ Con el producto congelado sin el envase por 1 minuto (350W).

- A prodotto caldo e senza pirottino per 30 sec (350W)/ With warm product without paper cup for 30 sec (350W)/ Con el producto descongelado sin el envase por 20 sec. (800W).

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight / peso (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Contenitore in alluminio Aluminium tray (x12) Envase de aluminio	2.2	top ø 90 bottom ø 60 x 40
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 8 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 8 kb/s/kb 363/B Embalaje 8 en cartón corrugado kb/s/kb 363/B	136	Ext 295 x 200 x 120
	Divisorio/Divider / Separador	15	280 x 180

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION/ INFORMACIÓN PALÉ

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto <b>SOUFFLE'</b></i> <i><b>CIOCCOLATO BIANCO</b> codice <b>0277</b></i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <i><b>SOUFFLE'</b></i> <i><b>CIOCCOLATO</b></i> <i><b>BIANCO</b> code <b>0277</b></i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <i><b>SOUFFLE' CIOCCOLATO</b></i> <i><b>BIANCO</b> Código <b>0277</b></i>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.07.2013</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 02.07.2013</b>
---	---------------------------------------	--

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	12	12
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	14	20
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	15	15
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	210	300

### ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso produttivo

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados		X
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / \*Posibilidad de contaminación cruzada

### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto <b>SOUFFLE'</b></i> <b>CIOCCOLATO BIANCO codice 0277</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>SOUFFLE'</b> <b>CIOCCOLATO</b> <b>BIANCO code 0277</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO Código 0277</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.07.2013</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 02.07.2013</b>
---	---------------------------------------	--

Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene	Higiene de los productos alimenticios
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.	Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed	Alimentos y piensos modificados genéticamente
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG
Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers	Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES**

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
SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea. SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE**

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.
--



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto <b>SOUFFLE'</b></i> <i><b>CIOCCOLATO BIANCO</b> codice</i> <i><b>0277</b></i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <i><b>SOUFFLE'</b></i> <i><b>CIOCCOLATO</b></i> <i><b>BIANCO</b> code <b>0277</b></i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <i><b>SOUFFLE' CIOCCOLATO</b></i> <i><b>BIANCO</b> Código <b>0277</b></i>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.07.2013</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN 01</b> <b>FECHA DE EMISIÓN 02.07.2013</b>
---	---------------------------------------	--

El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.

#### NOTE/NOTES / NOTAS

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensione 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.  
La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.  
Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.