



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLANCA PCUT 12P codice 0298	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLANCA PCUT 12P codice 0298	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLANCA PCUT 12P codice 0298
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.08.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN
--	--

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ DENOMINACIÓN DE VENTA Surgelato /Quick frozen/ Ultracongelado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL

Biscotto alla nocciola (7,5%) farcito con crema al gusto vaniglia e gocce di cioccolato (44,8%), decorato con glassa bianca.
 Hazelnut biscuit (7.5%) filled with vanilla flavoured cream and chocolate chips (44.8%), decorated with white glaze.
 Bizcocho de avellana (7,5%) relleno de crema con sabor de vainilla y gotas de chocolate (44,8%), decorado con glaseado blanco.

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Latte scremato reidratato - Glassa al cioccolato bianco (8,8%) [Cioccolato bianco (25%) (Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Burro anidro) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Acqua - Sciroppo di glucosio - Zucchero - Grassi vegetali (Palma - Girasole - Cotone) – Amido modificato - Gelificante E 440 - Colorante E 171 - Conservante E 202 - Emulsionanti E 435 - Acidificante E 334 - Aromi] - Grassi vegetali (Cocco – Palma - Burro di cacao) - Albume d'uovo reidratato - Decorazione al cioccolato bianco (3,2%) [Zucchero - Latte intero in polvere - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi] - Granella croccante di biscotto (Zucchero - Farina di frumento - Grasso del latte anidro - Lattosio - Proteine del latte - Sale - Estratto di malto d' orzo - Agente lievitante E 500) - Nocciole (2,6%) - Gocce di cioccolato (2,6%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Farina di frumento - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Pasta di cacao - Uova - Tuorlo d'uovo - Olio vegetale (Girasole) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Amido modificato – Cacao magro in polvere - Mandorle di albicocca in polvere - Siero di latte in polvere - Gelatina alimentare - Lattosio - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) e E 472e - Proteine del latte - Aromi - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Maltodestrine - Sale - Addensante E 415. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.
-----------------	---



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLANCA PCUT 12P codice 0298	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLANCA PCUT 12P codice 0298	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLANCA PCUT 12P codice 0298
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.08.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN
--	--

ENGLISH	<p>Water - Sugar - Rehydrated skim milk - White chocolate glaze (8.8%) [White chocolate (25%) (Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder – Anhydrous butter) - Glucose-fructose syrup - Water - Glucose syrup - Sugar - Vegetable fats (Palm - Sunflower - Cotton) - Modified starch - Gelling agent Pectins – Colour Titanium dioxide - Preservative Potassium sorbate - Emulsifiers Polyoxyethylene sorbitan monostearate - Acid Tartaric acid - Artificial flavourings] - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - Rehydrated egg white - White chocolate decoration (3.2%) [Sugar - Whole milk powder - Cocoa butter – Emulsifiers Lecithins (of soya) - Artificial flavourings] - Crunchy chopped biscuits (Sugar - Wheat flour - Anhydrous milk fat - Lactose - Milk proteins - Salt - Barley malt extract - Raising agents Sodium carbonates) - Hazelnuts (2.6%) - Chocolate chips (2.6%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Wheat flour - Glucose-fructose syrup - Cocoa mass - Eggs - Egg yolk - Vegetable oil (Sunflower) - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Modified starch - Fat-reduced cocoa powder - Apricot stone powder - Whey milk powder - Edible gelatine - Lactose - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Milk proteins - Artificial flavourings - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Maltodextrins - Salt - Thickener Xanthan gum.</p> <p>May contain traces of other nuts. (for USA) Contains wheat, barley, eggs, milk, soy, coconut and hazelnuts. May contain traces of other tree nuts.</p>
ESPAÑOL	<p>Agua - Azúcar - Leche desnatada rehidratada - Glaseado de chocolate blanco (8,8%) [Chocolate blanco (25%) (Azúcar - Manteca de cacao - Leche entera en polvo - Mantequilla anhidra) - Jarabe de glucosa-fructosa - Agua - Jarabe de glucosa - Azúcar - Grasas vegetales (Palma - Girasol - Algodón) – Almidón modificado - Gelificante E 440 - Colorante E 171 - Conservador E 202 – Emulgentes E 435 - Acidulante E 334 - Aromas] - Grasas vegetales (Coco - Palma - Manteca de cacao) - Clara de huevo rehidratada - Decoración de chocolate blanco (3,2%) (Azúcar - Leche entera en polvo - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - Aromas) - Trocitos crocante de galletas (Azúcar - Harina de trigo - Materia grasa láctea anhidra - Lactosa - Proteínas de leche - Sal - Extracto de malta de cebada - Gasificante E 500) - Avellanas (2,6%) - Gotas de chocolate (2,6%) [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Harina de trigo - Jarabe de glucosa-fructosa - Pasta de cacao - Huevos - Yema de huevo - Aceite vegetal (Girasol) - Estabilizador E 420 - Jarabe de glucosa - Almidón modificado - Cacao magro en polvo - Semillas de albaricoque en polvo - Suero de leche en polvo - Gelatina comestible - Lactosa - Emulgentes E 471 - E 322 (de girasol) y E 472e - Proteínas de leche - Aromas - Gasificantes E 450 y E 500 - Maltodextrinas - Sal - Espesante E 415.</p> <p>Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.</p>

07 19

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto 1400 g e (NET WT. 3 LBS. 1.4 OZ.)
 Codice EAN/EAN Code/ Código EAN 8007574002982



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLANCA PCUT 12P codice 0298	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLANCA PCUT 12P codice 0298	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLANCA PCUT 12P codice 0298
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.08.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN
--	--

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

Valori medi / Typical values / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1240 KJ 297 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	16,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	9,7 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	31,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	26,5 g
Proteine / Protein / Proteínas	3,9 g
Sale / Salt / Sal	0,08 g



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLANCA PCUT 12P codice 0298	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLANCA PCUT 12P codice 0298	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLANCA PCUT 12P codice 0298
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.08.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN
--	--

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

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 07/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2019; Expresado como mm/aaaa ej. 07/2019)

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) 4-5 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

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatinated cardboard strip Tira de cartón monopatinado	15	58 x 800
	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatined cardboard disc Placa blanca de cartón monopatinado	100 64	Ø = 264 mm Ø = 227 mm
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 565 Corrugated cardboard box kb/s/kb 565 Embalaje en cartón corrugado kb/s/kb 565	130	Ext 277x269x70



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLANCA PCUT 12P codice 0298	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLANCA PCUT 12P codice 0298	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLANCA PCUT 12P codice 0298
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.08.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN
--	--

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	23	23
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	276	276

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 productivo

	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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLANCA PCUT 12P codice 0298	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLANCA PCUT 12P codice 0298	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BLANCA PCUT 12P codice 0298
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.08.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN
--	--

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 / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE

<p>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. El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.</p>
--