



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>CIOCCOLATO ARANCIO E</b> <b>COCCO PRECUT 12 P codice 0145</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIOCCOLATO ARANCIO E</b> <b>COCCO PRECUT 12 P code 0145</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.02.2018</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Produttore / Manufacturer :** 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 SURGELATO/QUICK-FROZEN**

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

Pan di Spagna al cacao (13%) farciti con crema al cioccolato e scorze d'arancia (26,5%), crema al gusto cocco (25,8%), gocce di cioccolato e cocco rape.  
 Cocoa sponge base (13%) filled with chocolate cream and orange peel (26.5%), coconut flavoured cream (25.8%) chocolate drops and grated coconut.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Grassi vegetali (Cocco - Palma - Burro di cacao) - <b>Latte</b> scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Ricotta (Siero di <b>latte</b> - <b>Panna</b> - Sale) - Cioccolato (3,1%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Scorze d'arancia candite (3%) (Scorze d'arancia - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Correttore di acidità E 330) - Stabilizzante E 420 - Cacao magro in polvere (1,5%) - Olio vegetale (Girasole) - Sciroppo di glucosio - <b>Panna</b> - <b>Nocciole</b> - Cioccolato in polvere (1,1%) (Cacao - Zucchero) - Cioccolato (1%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Gocce di cioccolato (1%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Cioccolato al latte (0,9%) [Zucchero - Burro di cacao - <b>Latte</b> intero in polvere - Pasta di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma] - Siero di <b>latte</b> in polvere - Gelatina alimentare - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) - E 472e e E 475 - Cocco rapé (0,2%) - Amido modificato - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Grasso del <b>latte</b> anidro - Proteine del <b>latte</b> - <b>Lattosio</b> - Aromi - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Sale - Estratto di malto d' <b>orzo</b> - Addensante E 415 - Maltodestrine. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Sugar - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - Rehydrated skim <b>milk</b> - Glucose-fructose syrup - <b>Wheat</b> flour - <b>Eggs</b> - Ricotta cheese ( <b>Whey</b> - <b>Cream</b> - Salt) - Chocolate(3.1%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - Candied orange peels (3%) (Orange peel - Sugar - Glucose-fructose syrup - Acidity regulator Citric acid) - Stabiliser Sorbitols - Fat-reduced cocoa powder (1.5%) - Vegetable oil (Sunflower) - Glucose syrup - <b>Cream</b> - <b>Hazelnuts</b> - Chocolate powder (1.1%) (Cocoa - Sugar) - Chocolate (1%) (Cocoa mass - Sugar) - Chocolate drops (1%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - Milk chocolate (0.9%) [Sugar - Cocoa butter - Whole <b>milk</b> powder - Cocoa mass - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Artificial flavouring] - <b>Whey milk</b> powder - Edible gelatine - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Polyglycerol esters of fatty acids - Grated coconut (0,2%) - Modified starch - <b>Egg yolk</b> - Anhydrous <b>milk</b> fat - <b>Milk</b> proteins - <b>Lactose</b> - Artificial flavourings - Raising agents Sodium carbonates and Diphosphates - Salt - <b>Barley</b> malt extract - Thickener Xanthan gum - Maltodextrins. <b>May contain traces of other nuts.</b> <b>(for USA) Contains wheat, eggs, milk, soy, hazelnut and coconut. May contain traces of other tree nuts.</b>



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>CIOCCOLATO ARANCIO E</b> <b>COCCO PRECUT 12 P codice 0145</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIOCCOLATO ARANCIO E</b> <b>COCCO PRECUT 12 P code 0145</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.02.2018</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**

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1327 KJ 318 Kcal
Grassi / Fat	18,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	32,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,0 g
Proteine / Protein	3,8 g
Sale / Salt	0,1 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2018; Expressed like mm/yyyy ex 02/2018)

**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) 1 mese/month
- (-6°C / 21°F) 1 settimana/week
- (+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.

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

(21°C / 22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature.



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>CIOCCOLATO ARANCIO E</b> <b>COCCO PRECUT 12 P codice 0145</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIOCCOLATO ARANCIO E</b> <b>COCCO PRECUT 12 P code 0145</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.02.2018</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/Weight	Dimensioni/Dimensions
Imballo primario-Primary pack	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatined cardboard disc	100 g	Ø = 264 mm
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatined cardboard strip	18	58 mm x 800 mm
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo 56 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 56 kb/s/kb 363/B	152	Ext 275mm x 278 mm x 76 mm

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1
Casse. / strato- Case / Layer	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	23
Casse / pallet – Case / Pallet	276

**ALLERGENI/ ALLERGENS**

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

	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 / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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 o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco 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>CIOCCOLATO ARANCIO E</b> <b>COCCO PRECUT 12 P codice 0145</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIOCCOLATO ARANCIO E</b> <b>COCCO PRECUT 12 P code 0145</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.02.2018</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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

**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 la 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.
---