



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto POKER DI FROLLE codice 1621	PRODUCT SPECIFICATION Product name POKER DI FROLLE code 1621
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.05.2015	REVISIONE 03 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Produttore 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 Prodotto dolciario da forno congelato / Frozen baked oven product

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME POKER DI FROLLE 47 pezzi/ POKER DI FROLLE 47 pieces

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	<p>(I) CHARLOTTESS - INGREDIENTI: Farcitura all'albicocca (32%) [Sciroppo di glucosio - Fruttosio - Zucchero - Purea di albicocche (21%) - Addensanti Pectina e Farina di semi di carrube - Correttori di acidità Acido citrico - Citrato trisodico e Citrato tricalcico - Colorante Estratto di paprica - Conservante Sorbato di potassio - Aromi] - Farina di frumento - Zucchero - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Oli vegetali (Cocco - Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330] - Burro - Tuorlo d'uovo - Uova - Sale - Aromi. Contiene latte, frumento e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</p> <p>(I) ZALLETTE - INGREDIENTI: Farina di frumento - Zucchero - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Oli vegetali (Cocco - Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330] - Burro - Tuorlo d'uovo - Uova - Mandorle - Sale - Aromi. Contiene latte, frumento, frutta a guscio e uova. Può contenere tracce di soia.</p> <p>(I) ESSE DI FROLLA - INGREDIENTI: Farina di frumento - Zucchero - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Oli vegetali (Cocco - Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330] - Burro - Tuorlo d'uovo - Uova - Agenti lievitanti Tartrato monopotassico e Carbonato acido di sodio - Amido - Sale - Aromi. Contiene latte, frumento, e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</p> <p>(I) RUGANTINI AL CACAO - INGREDIENTI: Crema al cacao (35%) [Zucchero - Oli vegetali (Girasole - Palma) - Cacao magro in polvere (13%) - Nocciole - Latte intero in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi] - Farina di frumento - Zucchero - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Oli vegetali (Cocco - Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330] - Burro - Tuorlo d'uovo - Uova - Sale - Aromi. Contiene frumento, latte, uova, frutta a guscio e soia.</p>
ENGLISH	<p>CHARLOTTESS: Apricot filling (32%) [Glucose syrup - Fructose - Sugar - Apricot purée (21%) - Thickeners Pectin and Locust bean gum - Acidity regulators Citric acid - Trisodium citrate and Tricalcium citrate - Colouring paprika extract - Preservative potassium sorbate - Artificial flavors] - Wheat flour - Sugar - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oils (Coconut - Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and Diglycerides of fatty acids - Acidity regulator Citric acid] - Butter - Egg Yolk - Eggs - Salt - Artificial flavors. Contains milk, wheat and eggs. May contain traces of nuts and soya.</p> <p>(GB) (USA) (CDN) ZALLETTE - INGREDIENTS: Wheat flour - Sugar - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oils (Coconut - Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and Diglycerides of fatty acids - Acidity regulator Citric acid] - Butter - Egg Yolk - Eggs - Almonds - Salt - Artificial flavors. Contains milk, wheat, nuts and eggs. May contain traces of soya.</p>



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto POKER DI FROLLE codice 1621	PRODUCT SPECIFICATION Product name POKER DI FROLLE code 1621
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.05.2015	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

	<p>(GB) (USA) (CDN) ESSE DI FROLLA - INGREDIENTS: Wheat flour - Sugar - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oils (Coconut - Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and Diglycerides of fatty acids - Acidity regulator Citric acid] - Butter - Egg Yolk - Eggs - Raising agents Monopotassium tartrate and Sodium bicarbonate - Starch - Salt - Artificial flavors. Contains milk, wheat and eggs. May contain traces of nuts and soya.</p> <p>(GB) (USA) (CDN) RUGANTINI AL CACAO - INGREDIENTS: Cocoa cream (35%) [Sugar - Vegetable oils (Sunflower - Palm) - Fat-reduced cocoa powder (13%) - Hazelnuts - Whole Milk powder - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Artificial Flavors] – Wheat flour - Sugar - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oils (Coconut - Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and Diglycerides of fatty acids - Acidity regulator Citric acid] - Butter - Egg Yolk - Eggs - Salt – Artificial flavors. Contains wheat, milk, eggs, nuts and soya.</p>
--	---

07 14

Peso etichetta / Declared weight 2800 g e (NET WT. 6 LBS. 2.7 OZ.)
Codice EAN/EAN code 8007574016217

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 MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2015)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Conservare a temperatura non superiore a -15°C/5°F.
Keep at temperature not higher than -15°C/5°F.

In frigorifero/In refrigerator.
(+4°C/40°F) 10 giorni/days

Modalità di utilizzo / Serving instructions

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto POKER DI FROLLE codice 1621	PRODUCT SPECIFICATION Product name POKER DI FROLLE code 1621
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.05.2015	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

CHARLOTTE

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1628 KJ
	387Kcal
Grassi / Fat	11,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	66,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	38,8 g
Proteine / Protein	4,1 g
Sale / Salt	0,12 g

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

ZALETTE

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	2056 KJ
	491 Kcal
Grassi / Fat	23,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	62,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	25,9 g
Proteine / Protein	7,0g
Sale / Salt	0,07 g

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

ESSE DI FROLLA

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	2048 KJ
	489 Kcal
Grassi / Fat	23,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	61,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	23,2 g
Proteine / Protein	7,1 g
Sale / Salt	0,11 g



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>POKER DI FROLLE</i> codice 1621	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>POKER DI FROLLE</i> code 1621
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.05.2015	REVISIONE 03 VERSION
---	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

RUGANTINI AL CACAO

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	2129 KJ 509 Kcal
Grassi / Fat	26,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	59,4 g
di cui zuccheri / of which sugars	31,7 g
Proteine / Protein	7,3 g
Sale / Salt	0,07g

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in plastica PE PE Plastic bag	10	450 x 450
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	183	360 x 250 x 100

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	47	47
Casse. / strato- Case / Layer	12	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	15	8
Casse / pallet – Case / Pallet	180	72



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>POKER DI FROLLE</i> codice 1621	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>POKER DI FROLLE</i> code 1621
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.05.2015	REVISIONE 03 VERSION
---	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/LEGISLATION

Regolamento CEE n 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE n 853/2004	Igiene dei prodotti alimentari di origine animale	Food of animal origin hygiene
Regolamento CEE n 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General aspect of food legislation.
Regolamento CEE n 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Packaging materials and objects that go in touch with food products
Regolamento CEE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Foods and feeds genetically modified
Regolamento CEE n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	OGM traceability and labeling and traceability of foods and feeds from ogm

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

<p>SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale e internazionale. SIPA garantisce la qualità del prodotto fornito secondo il relativo piano di controllo SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato</p> <p>SIPA confirm the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and International food legislation. SIPA confirm product quality through a sample plan SIPA confirm application of certified HACCP plan SIPA confirm product traceability by a certified system</p>

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

<p>Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato . The Product does not contain raw material obtained from GMO</p>

NOTE/NOTES

<p>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.</p>
--