

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CUORE D'ARANCIA</b> <b>codice</b> <b>1524</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CUORE D'ARANCIA</b> <b>code</b> <b>1524</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.03.2023</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

**Marchio di vendita / Brand name:** bindi maestri del 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

Crema al cioccolato fondente e farcitura all'arancia rossa.  
Dark chocolate cream and blood orange filling.

#### INGREDIENTI/ INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Farcitura all'arancia (14,7%) [Arance rosse di Sicilia I.G.P. (60%) - Zucchero - Destrosio - Succo di limone concentrato - Olio essenziale di arancia] - Zucchero - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - <b>Latte</b> scremato reidratato - <b>Albumi d'uovo</b> reidratato - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Sciroppo di glucosio - Cioccolato fondente (2,3%) [Pasta di cacao - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Cacao magro in polvere (1,8%) - Amido modificato - Emulsionanti E 471 - E 472e - E 322 (di girasole) e E 1505 - Addensanti E 463 - E 406 e E 415 - Fibre vegetali (Patata - Psyllium) - Proteine del <b>latte</b> - Aroma naturale. <b>Può contenere tracce di frumento e frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Orange filling (14.7%) [Blood Oranges of Sicily I.G.P. (60%) - Sugar - Dextrose - Concentrated lemon juice - Orange essential oil] - Sugar - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated skim <b>milk</b> - Rehydrated <b>egg white</b> - Stabiliser Sorbitols - Glucose-fructose syrup - Glucose syrup - Dark chocolate (2.3%) [Cocoa mass - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - Fat-reduced cocoa powder (1.8%) - Modified starch - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Triethyl citrate - Thickeners Hydroxypropyl cellulose - Agar and Xanthan gum - Vegetable fiber (Potato - Psyllium) - <b>Milk</b> proteins - Natural flavouring. <b>May contain traces of wheat and nuts.</b> <b>(for USA) Contains milk, eggs, soy and coconut. May contain traces of wheat and other tree nuts.</b>

03 23

**Peso etichetta / Declared weight**  
**Codice EAN/EAN Code**

810 g e (90 g x 9) -NET WT. 1 LB. 12.6 OZ. (3.1 OZ. x 9)  
8007574015241

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CUORE D'ARANCIA</b> <b>codice</b> <b>1524</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CUORE D'ARANCIA</b> <b>code</b> <b>1524</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.03.2023</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 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
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° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

#### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1249 KJ 299 Kcal
Grassi / Fat	16 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14 g
Carboidrati / Carbohydrate	35 g
di cui zuccheri / of which sugars	28 g
Proteine / Protein	2,6 g
Sale / Salt	0,08 g

#### TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2023)

#### Temperatura di conservazione / Storage temperature

PER UN CONSUMO IDEALE: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

TO ENJOY AT ITS BEST: the product is best eaten within the date indicated on the side of the box.

Nel congelatore/In freezer

\*\*\*\*/\*\*\* (-18°C/0°F) Vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box

\*\* (-12°C/10°F) 1 mese/month

\* (-6°C/21°F) 1 settimana/week

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato/Do not re-freeze after thawing.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CUORE D'ARANCIA</b> <b>codice</b> <b>1524</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CUORE D'ARANCIA</b> <b>code</b> <b>1524</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.03.2023</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### Modalità di utilizzo / Serving instructions

Estrarre dal freezer e consumare dopo 5-10 minuti.

Take the cake out of the freezer and consume after 5-10 minutes.

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni - ingombro/Dimensions - encumbrance (mm)
Imballo primario- Primary pack	Blister Plastica (PET) / Blister Plastic (PET)	40	315x315x35
	Pirottino in carta / Paper cup	0,70 x 9 = 6,30	78x48x25
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	129	Ext 330x320x45

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	9	9
Casse. / strato- Case / Layer	9	6
Strati / pallet - Layer / Pallet	35	35
Casse / pallet – Case / Pallet	315	210

### 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		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CUORE D'ARANCIA</b> <b>codice</b> <b>1524</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CUORE D'ARANCIA</b> <b>code</b> <b>1524</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.03.2023</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

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.
--