



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>CHARLOTTE FARCITA</b> <b>codice 0572</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHARLOTTE FARCITA.</b> <b>code 0572</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 11.05.2015	<b>REVISIONE 01</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** Prodotto dolciario da forno / Oven product.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**  
 CHARLOTTE FARCITA - Pasta frolla con farcitura all' albicocca - 40 PEZZI

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	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 <b>frumento</b> - Zucchero - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Oli vegetali (Cocco - Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330] - <b>Burro</b> - <b>Tuorlo d'uovo</b> - <b>Uova</b> - Sale - Aromi. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia</b>
----------	--

07 14

**Peso etichetta / Declared weight** 2600 g e  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574005723

**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)



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>CHARLOTTE FARCITA</b> <b>codice</b> <b>0572</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHARLOTTE FARCITA.</b> <b>code</b> <b>0572</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>11.05.2015</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1628 KJ 387 Kcal
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

**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.  
In frigorifero (+4°C) 10 giorni.  
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

1,5-2 Ore a temperatura ambiente/ 1,5-2 Hours at room temperature.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in plastica / Plastic bag	17	420 x 440
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	208	405 x290 x 90

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	40
Casse. / strato- Case / Layer	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	8
Casse / pallet – Case/ Pallet	72



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>CHARLOTTE FARCITA</b> <b>codice</b> <b>0572</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHARLOTTE FARCITA.</b> <b>code</b> <b>0572</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>11.05.2015</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

## 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

## RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU 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 CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU 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 CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers



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>CHARLOTTE FARCITA</b> <b>codice</b> <b>0572</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHARLOTTE FARCITA.</b> <b>code</b> <b>0572</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>11.05.2015</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### **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.