

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CONCHIGLIA PANNA LATTE codice 1081	PRODUCT SPECIFICATION Product name CONCHIGLIA PANNA LATTE code 1081
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.01.2022	REVISIONE 03 VERSION

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto 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 crudo congelato / Frozen unbaked oven product.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME
 CONCHIGLIA PANNA LATTE - 40 PEZZI.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Farcitura alla panna e latte (26%) [Latte scremato reidratato (42,7%) - Panna fresca pastorizzata (19,3%) - Zucchero - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Fibra di agrumi - Conservante E 202 - Aromi naturali] - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Correttori di acidità E 330 e E 331 - Sale - Emulsionanti E 471] - Acqua - Zucchero - Sale - Farina di frumento maltata - Lievito - Glutine di frumento - Enzimi (da frumento). Può contenere tracce di uova, soia, lupini, semi di sesamo, frutta a guscio e senape.
ENGLISH	Wheat flour - Cream and milk filling (26%) [Rehydrated skim milk (42.7%) - Pasteurized fresh cream (19.3%) - Sugar - Glucose syrup - Modified starch - Citrus fibre - Preservative Potassium sorbate - Natural flavourings] - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Water - Vegetable oil (Sunflower) - Acidity regulators Citric acid and Sodium citrates - Salt - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids] - Water - Sugar - Salt - Malted wheat flour - Yeast - Wheat gluten - Enzymes (of wheat). May contain traces of eggs, soya, lupin, sesame seeds, nuts and mustard. (for USA) Contains wheat and milk. May contain traces of eggs, soy, sesame and tree nuts.

01 22

Peso etichetta / Declared weight 3600 g e - NET WT. 7 LBS. 15 OZ.
Codice EAN/EAN Code 8007574010819



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CONCHIGLIA PANNA LATTE codice 1081	PRODUCT SPECIFICATION Product name CONCHIGLIA PANNA LATTE code 1081
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.01.2022	REVISIONE 03 VERSION
---	---------------------------------------

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 IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	100 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 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method
L. Monocytogenes	100 ufc/ 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	1651 KJ 395 Kcal
Grassi / Fat	22,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	40,2 g
di cui zuccheri / of which sugars	6,0 g
Proteine / Protein	6,7 g
Sale / Salt	0,92 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 01/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 01/2022)

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

Non scongelare.
Do not defrost.

Istruzioni d'uso / Cooking instructions

Preriscaldare il forno a 180°C-190°C/356°F-374°F e cuocere per 25 minuti circa.
Heat the oven at 180°C-190°C/356°F-374°F and cook for about 25 minutes.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CONCHIGLIA PANNA LATTE codice 1081	PRODUCT SPECIFICATION Product name CONCHIGLIA PANNA LATTE code 1081
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.01.2022	REVISIONE 03 VERSION
---	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	24	550
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	280	375 x 260 x 166

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	40	40
Casse. / strato- Case / Layer	9	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	13	13
Casse / pallet – Case / Pallet	117	156

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		X
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		X
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CONCHIGLIA PANNA LATTE codice 1081	PRODUCT SPECIFICATION Product name CONCHIGLIA PANNA LATTE code 1081
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.01.2022	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

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

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.
--