

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CIAMBELLONE MARMORIZZATO</b> <b>PRECUT 16 codice 1448</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIAMBELLONE MARMORIZZATO</b> <b>PRECUT 16 codice 1448</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>15.03.2023</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

**Marchio di Vendita / Brand name:** PASTICCERIA MANZONI®  
**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

#### DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Morbido impasto preparato con yogurt e cacao. In 16 porzioni pretagliate.

#### INGREDIENTI

ITALIANO	Zucchero - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Acqua - Oli vegetali (Girasole - <b>Soia</b> ) - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Cacao magro in polvere (2,9%) - Grasso vegetale (Palma) - <b>Yogurt</b> (da latte) (2,8%) - Umidificante E 420 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Amido di <b>frumento</b> - Aromi naturali - Correttore di acidità E 330. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio e senape.</b>
----------	---

08 22

**Peso etichetta / Declared weight** 1000 g e  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574014480

#### 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)

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CIAMBELLONE MARMORIZZATO</b> <b>PRECUT 16 codice 1448</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIAMBELLONE MARMORIZZATO</b> <b>PRECUT 16 codice 1448</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>15.03.2023</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1637 KJ 390 Kcal
Grassi / Fat	16,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	54,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	31,6 g
Proteine / Protein	5,3 g
Sale / Salt	0,92 g

#### TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 03/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2022)

#### 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) 30 Giorni / Days

\* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C/40°F) 6 giorni/Days

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) A temperatura ambiente/At room temperature 4/5 ore/hours

#### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso (g)	Dimensioni (mm)
Imballo primario	Piattello in cartoncino monopatinato	104	Ø 283
	Striscia in cartoncino monopatinato	16	800 x 58
Imballo secondario	Imballo in cartone	130	280x300x80

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CIAMBELLONE MARMORIZZATO</b> <b>PRECUT 16 codice 1448</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIAMBELLONE MARMORIZZATO</b> <b>PRECUT 16 codice 1448</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>15.03.2023</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola - Pieces / Case	1
Casse. / strato - Case / Layer	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	22
Casse / pallet – Case / Pallet	176

#### 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		
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

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.
--