

<b>SCHEDA TECNICA          PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>PROFITEROL PISTACCHIO</b> <i>codice 1512</i>		<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>PROFITEROL PISTACCHIO</b> <i>code 1512</i>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2023</b>		<b>REVISIONE 01</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**

Bigné ripieni di crema al gusto vaniglia (18,5%), ricoperti con crema ai pistacchi di Sicilia (70,3%) e decorati con granella di pistacchio.

Choux filled with vanilla flavoured cream (18.5%), covered with Sicilian pistachio cream (70.3%) and decorated with chopped pistachio.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - <b>Latte</b> scremato reidratato - Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Zucchero - <b>Uova</b> - Sciroppo di glucosio - Pasta di <b>pistacchi</b> siciliani (4%) - Farina di <b>frumento</b> - <b>Lattosio</b> - Olio vegetale (Girasole) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido modificato - Stabilizzante E 420 - Granella di <b>pistacchi</b> (1,2%) - Proteine del <b>latte</b> - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Granella di <b>nocciole</b> - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Fibra di agrumi - Sale - Aromi - Agenti lievitanti E 450 - E 500 e E 503 - Amido (di <b>frumento</b> ) - Addensante E 415. <b>Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Rehydrated skim <b>milk</b> - Vegetable fats (Palm - Coconut) - Sugar - <b>Eggs</b> - Glucose syrup - Sicilian <b>pistachios</b> paste (4%) - <b>Wheat</b> flour - <b>Lactose</b> - Vegetable oil (Sunflower) - Glucose-fructose syrup - Modified starch - Stabiliser Sorbitols - Chopped <b>pistachios</b> (1.2%) - <b>Milk</b> proteins - <b>Egg yolk</b> - Chopped <b>hazelnuts</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Citrus fibre - Salt - Artificial flavourings - Raising agents Diphosphates - Sodium carbonates and Ammonium carbonates - Starch (of <b>wheat</b> ) - Thickener Xanthan gum. <b>May contain traces of soya and other nuts.</b> <b>(for USA) Contains milk, eggs, wheat, pistachio, hazelnuts and coconut. May contain traces of soy and other tree nuts.</b>

05 23

**Peso etichetta/Declared weight** 1300 g e (NET WT. 2 LBS. 13.8 OZ.)

**Codice EAN / EAN code** 8007574015128

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>PROFITEROL PISTACCHIO</b> <i>codice 1512</i>		<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>PROFITEROL PISTACCHIO</b> <i>code 1512</i>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2023</b>		<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
---	--	---------------------------------------

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER**

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	1185 KJ 285 Kcal
Grassi / Fat	20 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12 g
Carboidrati / Carbohydrate	21 g
di cui zuccheri / of which sugars	15 g
Proteine / Protein	3,5 g
Sale / Salt	0,17 g

**TMC del prodotto / Best before**

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2023)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature**

Nel congelatore/In freezer

\*\*\*\* o \*\*\* (-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.

In frigorifero/In refrigerator (+4°C/40°F) 3 giorni/days.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.

<b>SCHEDA TECNICA          PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PROFITEROL PISTACCHIO</b> <b>codice 1512</b>		<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PROFITEROL PISTACCHIO</b> <b>code 1512</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2023</b>		<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
---	--	---------------------------------------

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

4/5 ore/hours - (21°C/22°C - 70°F/72°F) A temperatura ambiente / At room temperature.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso / weight (g)	Dimensioni / Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Vaschetta in plastica marrone / Brown plastic tray	105	370 x 230 x 42,3
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	163	Ext 384 x 248 x 81

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi / scatola - Pieces / Case	1	1
Casse / strato - Case / Layer	9	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	20	20
Casse / pallet – Case / Pallet	180	240

**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

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>PROFITEROL PISTACCHIO</b> <i>codice 1512</i>		<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>PROFITEROL PISTACCHIO</b> <i>code 1512</i>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 03.10.2023</b>		<b>REVISIONE 01</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**

<p>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.</p>
---