

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BROWNIES PRECUT 20 P</b> <b>codice 0371</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>BROWNIES PRECUT 20 P</b> <b>Código 0371</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE 10.07.2023</b> <b>REVISIONE 03</b>	<b>FECHA DE EMISIÓN 10.07.2023</b> <b>REVISIÓN 03</b>
---	--

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES RELATIVOS AL PRODUCTOR**

**Marchio di Vendita / Marca de venta:** bindi maestri del dessert®  
**Produttore / Productor:** S.I.P.A. spa  
**Indirizzo / dirección:** 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 / DENOMINACIÓN DE VENTA** Surgelato / Ultracongelado

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE / DENOMINACIÓN COMERCIAL**

BROWNIE PRETAGLIATA IN 20 PORZIONI- Morbido impasto da forno con noci e cioccolato.  
 BROWNIE 20 PORCIONES PREVIAMENTE CORTADAS - Suave masa con nueces y chocolate

**INGREDIENTI / INGREDIENTES**

ITALIANO	Zucchero di canna - <b>Uova</b> - Cioccolato (11,4%) [Pasta di cacao - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di girasole) - Aroma naturale di vaniglia] - <b>Burro</b> anidro - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Olio vegetale(Girasole) - Acqua - Correttore di acidità E 330] - <b>Noci</b> (11,4%) - Farina di <b>frumento</b> - Cacao magro in polvere - Sale. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio, soia e senape.</b>
ESPAÑOL	Azúcar de caña - <b>Huevos</b> - Chocolate (11,4%) [Pasta de cacao - Azúcar - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de girasol) - Aroma natural de vainilla] - <b>Mantequilla</b> anhidra - Margarina vegetal [Grasa vegetal (Palma) - Aceite vegetal (Girasol)- Agua - Corrector de acidez E 330] - <b>Nueces</b> (11,4%) - Harina de <b>trigo</b> - Cacao magro en polvo - Sal. <b>Puede contener trazas de otros frutos de cáscara, soja y mostaza.</b>

01 23

**Peso etichetta / Peso neto** 1300 g e  
**Codice EAN / Código EAN** 8007574003712

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BROWNIES PRECUT 20 P</b> <b>codice 0371</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>BROWNIES PRECUT 20 P</b> <b>Código 0371</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE 10.07.2023</b> <b>REVISIONE 03</b>	<b>FECHA DE EMISIÓN 10.07.2023</b> <b>REVISIÓN 03</b>
---	--

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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 / VALORES NUTRICIONALES

Valori medi / Valores medios	100 g
Valore energetico / Valor energético	2097 KJ
	504 Kcal
Grassi / Grasas	36 g
di cui acidi grassi saturi / de las cuales saturadas	15 g
Carboidrati / Hidratos de carbono	38 g
di cui zuccheri / de los cuales azúcares	30 g
Proteine / Proteínas	5,8 g
Sale / Sal	0,29 g

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BROWNIES PRECUT 20 P</b> <b>codice 0371</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>BROWNIES PRECUT 20 P</b> <b>Código 0371</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE 10.07.2023</b> <b>REVISIONE 03</b>	<b>FECHA DE EMISIÓN 10.07.2023</b> <b>REVISIÓN 03</b>
---	--

### TMC del prodotto / Fecha de duración mínima del producto

15 mesi/meses (Espresso come mm/aaaa es 09/2023; Expresado como mm/aaa ej 09/2023)

### Temperatura di conservazione / Temperatura de conservación

Nel congelatore / En congelador.

\*\*\*\*/\*\* ( -18°C) Vedi data consigliata sulla confezione / Ver fecha aconsejada en el envase

\*\* (-12°C) 1 mese/mois/mes.

\* (-6°C) 1 settimana/semaine/semana.

In frigorifero / En frigorífico

(+4°C) 6 giorni/días

### Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo

(21°C / 22°C) 4/5 ore/horas a temperatura ambiente / a temperatura ambiente.

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

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico.

### CONFEZIONAMENTO / ENVASADO

		Peso / peso (g)	Dimensioni/Dimensiones (mm)
Imballo primario - Embalaje primario	Piattello in cartoncino monopatinato Placa dorada de cartón monopatinado	208	400 x 260 x 5
Imballo secondario – Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Embalaje en cartón corrugado kb/s/kb 363/ B	200	405 x 265 x 45

### INFORMAZIONI PALLET / INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensiones	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola - Piezas/caja	1	1
Casse / strato - Cajas / estrato	9	6
Strati / pallet - Estratos / palé	28	28
Casse / pallet – Cajas / palé	252	168

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BROWNIES PRECUT 20 P</b> <b>codice 0371</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>BROWNIES PRECUT 20 P</b> <b>Código 0371</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE 10.07.2023</b> <b>REVISIONE 03</b>	<b>FECHA DE EMISIÓN 10.07.2023</b> <b>REVISIÓN 03</b>
---	--

### ALLERGENI / ALÉRGENOS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soja y productos a base de soja		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutta a guscio e derivati / Frutos de cáscara y productos derivados	X	
Sedano e derivati / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mostaza y productos derivados		X
Semi di sesamo e derivati / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Moluscos y productos a base de moluscos		

\*Possibilità di contaminazione crociata / \*Posibilidad de contaminación cruzada

### RIFERIMENTI LEGISLATIVI / 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 / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia.  
 El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.