



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>ESSE BICOLORE codice 0558</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>ESSE BICOLORE codice 0558</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 11.08.2014</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Prodotto per / Manufacture 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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Prodotto dolciario da forno/ Frozen baked oven product

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

Pasta frolla con decorazione al cacao./Short pastry with cocoa decoration.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Margarina vegetale [Olio vegetale (Girasole) - Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Decorazione al cacao (14,2%) [Zucchero - Grasso vegetale (Palma) - Cacao magro in polvere (20%) - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aromi] - Zucchero - <b>Burro</b> (da <b>latte</b> ) - <b>Uova</b> - Farina di mais - Miele - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido (di <b>frumento</b> ) - Sale - Aromi. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>
ENGLISH	<b>Wheat</b> flour - Vegetable margarine [Vegetable oil (Sunflower) - Vegetable fat (Palm) - Water - Emulsifiers E 471 - Salt - Acidity regulator E 330 - Flavours] - Cocoa decoration (14.2%) [Sugar - Vegetable fat (Palm) - Low fat cocoa powder (20%) - Emulsifiers E 322 (of <b>soya</b> ) - Flavours] - Sugar - <b>Butter</b> (of <b>milk</b> ) - <b>Eggs</b> - Maize flour - Honey - Raising agents E 450 and E 500 - Starch (of <b>wheat</b> ) - Salt - Flavours. <b>May contain traces of nuts.</b>

08 14

**Peso etichetta / Declared weight** 2800 g e 40 pezzi/pieces.  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574005587



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 ESSE BICOLORE codice 0558</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name ESSE BICOLORE codice 0558</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 11.08.2014</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**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)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	2468 KJ 588 Kcal
Grassi / Fat	34,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	62,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	27,0 g
Proteine / Protein	7,4 g
Sale / Salt	0,2 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 08/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 08/2015)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature**

\*\*\*\*/\*\*\* (-15°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero. Do not re-freeze after thawing.



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 ESSE BICOLORE codice 0558</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name ESSE BICOLORE codice 0558</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 11.08.2014</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per circa 1,5-2re. Bifore use take the product at room temperature for approx 1,5-2 hours

Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +4°C, il prodotto può essere consumato entro dieci giorni. If stored at a temperature low than +4°C, the product can be consumed within 10 days.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario-	Sacchetto in polietilene	20	
Imballo secondario-	Imballo in cartone ondulato	355	360 x260 x 115

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	40
Casse. / strato- Case / Layer	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	12
Casse / pallet – Case / Pallet	108

**ALLERGENI/ ALLERGENS**

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo/In the following table are listed 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 / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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 o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination



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>ESSE BICOLORE</b> <b>codice 0558</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>ESSE BICOLORE</b> <b>codice 0558</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>11.08.2014</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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

**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.
--

**NOTE/NOTES**

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensione del testo. Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto. The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text. No information in English is printed on the product box.
---