



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI CIAMBELLA codice 0225	PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI CIAMBELLA codice 0225
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.12.2021	REVISIONE 06 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 congelato / - Frozen product.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Acqua - Oli vegetali (Palma - Colza) – Destrosio - Uova - Latte intero in polvere - Farina di soia - Lievito - Sale - Zucchero - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 481 - Amido (di frumento) - Colorante E 160a - Agente di trattamento della farina E 300 - Enzimi - Aromi. Può contenere tracce di frutta a guscio e senape.
ENGLISH	Wheat flour - Water - Vegetable oils (Palm - Colza) - Dextrose - Eggs - Whole milk powder - Soya flour - Yeast - Salt - Sugar - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Sodium stearoyl lactylate - Starch (of wheat) - Colour Beta-carotene (Carotenes) - Flour treatment agent Ascorbic acid - Enzymes – Artificial flavourings. May contain traces of nuts and mustard. (for USA) Contains wheat, milk, eggs and soy. May contain traces of tree nuts.

12 21

Peso etichetta / Declared weight 2500 g e NET WT. 5 LBS. 8.2 OZ.
Codice EAN/EAN Code 8007574002258

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)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI CIAMBELLA codice 0225	PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI CIAMBELLA codice 0225
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.12.2021	REVISIONE 06 VERSION
--------------------------------------------------------------	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1630 KJ 389 Kcal
Grassi / Fat	17,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	50,7 g
di cui zuccheri / of which sugars	10,8 g
Proteine / Protein	6,2 g
Sale / Salt	0,7 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 12/2021)

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

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 1,5-2 ore / hours a temperatura ambiente/ at room temperature.
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.
Do not re-freeze after thawing.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	12	67x57
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard Case	310	400 x265 x270

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	130	130
Casse. / strato- Case / Layer	9	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	6	6
Casse / pallet – Case / Pallet	54	60



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI CIAMBELLA codice 0225	PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI CIAMBELLA codice 0225
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.12.2021	REVISIONE 06 VERSION
--------------------------------------------------------------	---------------------------------------

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 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		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

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.