



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FRUTTA LUNGA codice 1664	PRODUCT SPECIFICATION Product name FRUTTA LUNGA code 1664
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2024	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME Surgelato / Quick-frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME

Frutta di stagione e sciropata con crema (10,3%) e pasta frolla.
 Seasonal fruits and fruits in syrup with cream (10.3%) and short pastry.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Fragole (14,7%) - Acqua - Farina di frumento - Zucchero - Kiwi (9,8%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Ananas sciropato sgocciolato (5,7%) (Ananas - Acqua - Zucchero - Correttore di acidità E 330) - Uva (5,7%) - Pesche sciropate sgocciolate (3,6%) (Pesche - Acqua - Zucchero - Correttore di acidità E 330) - Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Latte scremato reidratato - Uova - Fecola di patata - Tuorlo d'uovo - Olio vegetale (Girasole) - Addensanti E 407 e E 440 - Amido modificato - Sciroppo di glucosio - Burro - Lattosio - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Aromi naturali - Correttore di acidità E 330 - Emulsionanti E 471 - Proteine del latte - Amido (di frumento). Può contenere tracce di frutta a guscio, soia e senape.
ENGLISH	Strawberries (14.7%) - Water - Wheat flour - Sugar - Kiwi (9.8%) - Glucose-fructose syrup - Drained pineapple in syrup (5.7%) (Pineapple - Water - Sugar - Acidity regulator Citric acid) - Grapes (5.7%) - Drained peaches in syrup (3.6%) (Peaches - Water - Sugar - Acidity regulator Citric acid) - Vegetable fats (Palm - Coconut) - Rehydrated skim milk - Eggs - Potato starch - Egg yolk - Vegetable oil (Sunflower) - Thickeners Carrageenan and Pectins - Modified starch - Glucose syrup - Butter - Lactose - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Natural flavourings - Acidity regulators Citric acid - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Milk proteins - Starch (of wheat). May contain traces of nuts, soya and mustard. (for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.

11 23

Peso etichetta / Declared weight 1400 g e (NET WT. 3 LBS. 1.3 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574016644



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FRUTTA LUNGA codice 1664	PRODUCT SPECIFICATION Product name FRUTTA LUNGA code 1664
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2024	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

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)

REQUISITI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	800 KJ 190 Kcal
Grassi / Fat	5,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	33 g
di cui zuccheri / of which sugars	22 g
Proteine / Protein	2,2 g
Sale / Salt	0,2 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2024; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2024)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación

**** / *** (-18°C / 0°F) Vedi data consigliata sulla confezione / See the date indicated on the box

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days In frigorifero. In refrigerator.

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 – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature.



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FRUTTA LUNGA codice 1664	PRODUCT SPECIFICATION Product name FRUTTA LUNGA code 1664
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2024	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/Weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Piattello in cartoncino monopatinato / Monopatined cardboard disc	117	143 x 409
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard	119	Ext 420 x 150 x 95

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm
Pezzi / scatola - Pieces / Case	1
Casse / strato- Case / Layer	13
Strati / pallet - Layer / Pallet	18
Casse / pallet – Case / Pallet	234

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		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 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



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FRUTTA LUNGA codice 1664	PRODUCT SPECIFICATION Product name FRUTTA LUNGA code 1664
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.06.2024	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

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.
--