

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MERINGA AL CIOCCOLATO Codice 0080	PRODUCT SPECIFICATION Product name MERINGA AL CIOCCOLATO Codice 0080	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto MERINGA AL CIOCCOLATO Código 0080
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 16.03.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 02 VERSION REVISIÓN
--	--

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

Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta: bindi fantasia nel dessert®

Produttore / Manufacturer / Productor: S.I.P.A. spa

Indirizzo/address/ dirección 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/ DENOMINACIÓN DE VENTA Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL

Meringa farcita con crema (63%) al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo.

Meringue filled with dark chocolate cream (63%) with Santo Domingo cocoa mass.

Merengue rellena con crema (63%) de chocolate negro con pasta de cacao de Santo Domingo.

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES

ITALIANO	Zucchero - Acqua - Albume d'uovo reidratato - Grassi vegetali (Cocco - Palmisto - Palma) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Cacao magro in polvere - Amidi (fra cui frumento) - Cacao - Cioccolato fondente (1,9%) [Pasta di cacao di Santo Domingo (64%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Stabilizzanti E 420 e E 463 - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) e E 472e - Proteine del latte - Addensanti E 401 e E 440 - Sale - Aromi naturali. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	Sugar - Water - Rehydrated egg white - Vegetable fats (Coconut - Palm-kernel - Palm) - Glucose-fructose syrup - Fat-reduced cocoa powder - Starches (included wheat) - Cocoa - Dark chocolate (1.9%) [Santo Domingo cocoa mass (64%) - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Stabilisers Sorbitols and Hydroxypropyl cellulose - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Milk proteins - Thickeners Sodium alginate and Pectins - Salt - Natural flavourings. May contain traces of nuts. (for USA) Contains wheat, milk, eggs, soy and coconut. May contain traces of other tree nuts
ESPAÑOL	Azúcar - Agua - Clara de huevo rehidratada - Grasas vegetales (Coco - Palmiste - Palma) - Jarabe de glucosa-fructosa - Cacao magro en polvo - Almidónes (incluyendo trigo) - Cacao - Chocolate negro (1,9%) [Pasta de cacao de Santo Domingo (64%) - Azúcar - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Estabilizadores E 420 y E 463 - Emulgentes E 471 - E 322 (de girasol) y E 472e - Proteínas de leche - Espesantes E 401 y E 440 - Sal - Aromas naturales. Puede contener trazas de frutos de cáscara.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MERINGA AL CIOCCOLATO Codice 0080	PRODUCT SPECIFICATION Product name MERINGA AL CIOCCOLATO Codice 0080	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto MERINGA AL CIOCCOLATO Código 0080
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 16.03.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 02 VERSION REVISIÓN
--	--

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto 675 g (75 g e x 9) - NET WT. 1 LB. 7.8 OZ. (2.6 OZ. x 9)
Codice EAN/ EAN code/Código EAN 8007574000803

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado (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 - I:2002 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Valori medi / Typical values / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1351 KJ 322 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	12,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	10,9 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	47,4 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	42,9 g
Proteine / Protein / Proteínas	2,6 g
Sale / Salt / Sal	0,07 g

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MERINGA AL CIOCCOLATO Codice 0080	PRODUCT SPECIFICATION Product name MERINGA AL CIOCCOLATO Codice 0080	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto MERINGA AL CIOCCOLATO Código 0080
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 16.03.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 02 VERSION REVISIÓN
--	--

TMC del prodotto / Best before / Fecha de duración mínima del producto

12 mesi/months / meses (Espresso come mm/aaaa es 02/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2020; Expresado como mm/aaaa ej 02/2020)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case. Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days /Días

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/Días

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.

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

Modalità di utilizzo / Serving instructions / Modo de empleo

Estrarre dal freezer e consumare dopo 5-10 minuti.

Take the cake out of the freezer and consume after 5-10 minutes.

Sacar del congelador y consumir después de 5-10 minutos.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / ENVASADO

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimension s/ Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Blister Plastica Marrone / Blister Brown Plastic / Blister Plástico Marrón	34,3	315 x 315
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Embalaje en cartón corrugado Kb/S/Kb/363/B	132	Ext 330 x 321 x 75

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MERINGA AL CIOCCOLATO Codice 0080	PRODUCT SPECIFICATION Product name MERINGA AL CIOCCOLATO Codice 0080	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto MERINGA AL CIOCCOLATO Código 0080
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 16.03.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 02 VERSION REVISIÓN
--	--

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	9	9
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	6	9
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	132	198

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

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 / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso produttivo

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados		X
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MERINGA AL CIOCCOLATO Codice 0080	PRODUCT SPECIFICATION Product name MERINGA AL CIOCCOLATO Codice 0080	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto MERINGA AL CIOCCOLATO Código 0080
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 16.03.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 02 VERSION REVISIÓN
--	--

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 / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE

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.
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.