

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIOCCOLATO ARANCIO E COCCO codice 0112	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIOCCOLATO ARANCIO E COCCO code 0112
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.07.2021	REVISIONE 01 VERSION

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel 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

Pan di Spagna al cacao (13%) farciti con crema al cioccolato e scorze d'arancia (26,5%), crema al gusto cocco (25,8%), gocce di cioccolato e cocco rape.

Cocoa sponge base (13%) filled with chocolate cream and orange peel (26.5%), coconut flavoured cream (25.8%) chocolate drops and grated coconut.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Grassi vegetali (Cocco - Palma - Burro di cacao) - Latte scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di frumento - Uova - Ricotta (Siero di latte - Panna - Sale) - Cioccolato (3,1%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Scorze d'arancia candite (3%) (Scorze d'arancia - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Correttore di acidità E 330) - Stabilizzante E 420 - Cacao magro in polvere (1,5%) - Olio vegetale (Girasole) - Sciroppo di glucosio - Panna - Nocciole - Cioccolato in polvere (1,1%) (Cacao - Zucchero) - Cioccolato (1%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Gocce di cioccolato (1%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Cioccolato al latte (0,9%) [Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Pasta di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma] - Siero di latte in polvere - Gelatina alimentare - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) - E 472e e E 475 - Cocco rapé (0,2%) - Amido modificato - Tuorlo d'uovo - Grasso del latte anidro - Proteine del latte - Lattosio - Aromi - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Sale - Estratto di malto d' orzo - Addensante E 415 - Maltodestrine. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Sugar - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - Rehydrated skim milk - Glucose-fructose syrup - Wheat flour - Eggs - Ricotta cheese (Whey - Cream - Salt) - Chocolate(3.1%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Candied orange peels (3%) (Orange peel - Sugar - Glucose-fructose syrup - Acidity regulator Citric acid) - Stabiliser Sorbitols - Fat-reduced cocoa powder (1.5%) - Vegetable oil (Sunflower) - Glucose syrup - Cream - Hazelnuts - Chocolate powder (1.1%) (Cocoa - Sugar) - Chocolate (1%) (Cocoa mass - Sugar) - Chocolate drops (1%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Milk chocolate (0.9%) [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Cocoa mass - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Artificial flavouring] - Whey milk powder - Edible gelatine - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Polyglycerol esters of fatty acids - Grated coconut (0,2%) - Modified starch - Egg yolk - Anhydrous milk fat - Milk proteins - Lactose - Artificial flavourings - Raising agents Sodium carbonates and Diphosphates - Salt - Barley malt extract - Thickener Xanthan gum - Maltodextrins. May contain traces of other nuts. (for USA) Contains wheat, eggs, milk, soy, hazelnut and coconut. May contain traces of other tree nuts.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIOCCOLATO ARANCIO E COCCO codice 0112	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIOCCOLATO ARANCIO E COCCO code 0112
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.07.2021	REVISIONE 01 VERSION

Peso etichetta / Declared weight 1400 g e (NET WT. 3 LBS. 1.4 OZ.)

Codice EAN/EAN Code 8007574001121

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
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 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	50 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 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1327 KJ 318 Kcal
Grassi / Fat	18,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	32,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,0 g
Proteine / Protein	3,8 g
Sale / Salt	0,1 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2018; Expressed like mm/yyyy ex 02/2018)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case.

** (-12°C / 10°F) 1 mese/month

* (-6°C / 21°F) 1 settimana/week

(+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.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIOCCOLATO ARANCIO E COCCO codice 0112	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIOCCOLATO ARANCIO E COCCO code 0112
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.07.2021	REVISIONE 01 VERSION

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C / 22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/Weight	Dimensioni/Dimensions
Imballo primario-Primary pack	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatined cardboard disc	44 g 100 g	Ø = 239 mm Ø = 264 mm
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatined cardboard strip	18	58 mm x 800 mm
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo 56 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 56 kb/s/kb 363/B	152	Ext 275mm x 278 mm x 76 mm

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1
Casse. / strato- Case / Layer	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	23
Casse / pallet – Case / Pallet	276

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 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

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIOCCOLATO ARANCIO E COCCO codice 0112	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIOCCOLATO ARANCIO E COCCO code 0112
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.07.2021	REVISIONE 01 VERSION

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.
--