



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIAMBELLONE MARMORIZZATO codice 1316	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIAMBELLONE MARMORIZZATO codice 1316
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.12.2022	REVISIONE 01 VERSION

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: PASTICCERIA MANZONI®
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

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Morbido impasto preparato con yogurt e cacao.

INGREDIENTI

ITALIANO	Zucchero - Farina di frumento - Uova - Acqua - Oli vegetali (Girasole - Soia) - Tuorlo d'uovo - Cacao magro in polvere (2,9%) - Grasso vegetale (Palma) - Yogurt (da latte) (2,8%) - Umidificante E 420 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Amido (di frumento) - Aromi naturali - Correttore di acidità E 330. Può contenere tracce di frutta a guscio e senape.
----------	--

11 22

Peso etichetta / Declared weight 1000 g e
Codice EAN/EAN Code 8007574013162

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)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIAMBELLONE MARMORIZZATO codice 1316	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIAMBELLONE MARMORIZZATO codice 1316
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.12.2022	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1637 KJ 390 Kcal
Grassi / Fat	17 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	55 g
di cui zuccheri / of which sugars	32 g
Proteine / Protein	5,3 g
Sale / Salt	0,92 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 03/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2022)

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) 30 Giorni / Days

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C/40°F) 6 giorni/Days

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) A temperatura ambiente/At room temperature 4/5 ore/hours

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piattello in cartoncino monopatinato	104	Ø 283
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone	130	280x300x80



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIAMBELLONE MARMORIZZATO codice 1316	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIAMBELLONE MARMORIZZATO codice 1316
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.12.2022	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1
Casse. / strato- Case / Layer	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	22
Casse / pallet – Case / Pallet	176

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

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.