

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE <i>Codice 0265</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE <i>Codice 0265</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE <i>Kode 0265</i>
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.07.2019	REVISIONE 00 VERSION	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 03.07.2019
---	---------------------------------------	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ INFORMATIONEN
ÜBER DEN PRODUZENTEN**

Marchio di Vendita / Brand name/ Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®

Prodotto per / Manufacturer for/ Hergestellt für : S.I.P.A. spa

Indirizzo/address/ Adresse 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG

Surgelata/ Quick frozen/ Tiefgefroren

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE / HANDELSNAME

Pan di Spagna al cacao (26,3%) con crema alla nocciola (25,2%) decorata con riccioli di cioccolato.

Cocoa sponge base (26.3%) with hazelnut cream (25.2%) decorated with chocolate curls.

Kakaobiskuitteig (26,3%) mit Haselnüsscreme (25,2%) dekoriert mit Schokoladenlocken.

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE Codice 0265	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE Codice 0265	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE Kode 0265
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.07.2019	REVISIONE 00 VERSION	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 03.07.2019
---	---------------------------------------	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ZUTATEN

ITALIANO	Riccioli di cioccolato (21,8%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Burro - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia)] – Zucchero - Latte scremato reidratato - Uova - Acqua - Farina di frumento - Grassi vegetali (Burro di cacao - Cocco - Palmisto - Palma) - Nocciole (3,1%) - Olio vegetale (Girasole) - Cacao magro in polvere (3%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio – Amido (di frumento) - Siero di latte in polvere - Cacao - Cioccolato (0,5%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Cioccolato fondente (0,3%) [Pasta di cacao dell'Ecuador - Zucchero - Emulsionanti E 322 (di soia)] - Cioccolato in polvere (0,3%) (Cacao - Zucchero) - Emulsionanti E 322 (di girasole) - E 471 e E 472e - Maltodestrine - Amido modificato - Stabilizzanti E 420 e E 463 - Sale - Aromi - Proteine del latte . Può contenere tracce di altra frutta a guscio.
ENGLISH	Chocolate curls (21.8%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Butter - Fat-reduced cocoa powder - Emulsifiers Lecithins (of soya)] - Sugar – Rehydrated skim milk - Eggs - Water - Wheat flour - Vegetable fats (Cocoa butter - Coconut - Palm-kernel - Palm) - Hazelnuts (3.1%) - Vegetable oil (Sunflower) - Fat-reduced cocoa powder (3%) - Glucose-fructose syrup - Starch (of wheat) - Whey milk powder - Cocoa - Chocolate (0.5%) (Cocoa mass - Sugar) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Dark chocolate (0.3%) [Ecuador cocoa mass - Sugar - Emulsifiers Lecithins (of soya)] - Chocolate powder (0.3%) (Cocoa - Sugar) - Emulsifiers Lecithins (of sunflower) - Mono- and diglycerides of fatty acids and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Maltodextrins - Modified starch - Stabilisers Sorbitols and Hydroxypropyl cellulose - Salt - Artificial flavourings - Milk proteins. May contain traces of other nuts. (for USA) Contains milk, eggs, soy, wheat, coconut and hazelnut. May contain traces of other tree nuts
DEUTSCH	Schokoladenlocken (21,8%) [Zucker - Kakaomasse - Kakaobutter - Butter - fettarmes Kakaopulver - Emulgatoren E 322 (aus Soja)] - Zucker – rehydratisierte Magermilch - Eier - Wasser - Weizenmehl - pflanzliches Fett (Kakaobutter - Kokos - Palmkern - Palm) - Haselnüssen (3,1%) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) – fettarmes Kakaopulver (3%) - Glukose-Fruktose-Sirup - Weizenstärke - Süßmolkenpulver – Kakao - Schokolade (0,5%) (Kakaomasse - Zucker) - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Bitterschokolade (0,3%) [Kakaomasse aus Ecuador - Zucker - Emulgatoren E 322 (aus Soja)] - Schokoladenpulver (0,3%) (Kakao - Zucker) - Emulgatoren E 322 (aus Sonnenblumen) - E 471 und E 472e - Maltodextrine - modifizierte Stärke - Stabilisatoren E 420 und E 463 - Salz - Aromen - Milcheiweiß . Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.

06 19

Peso etichetta / Declared weight/Nettogewicht 900 g (100 g e x 9) - NET WT. 1 LB. 15.7 OZ. (3.5 OZ. x 9)
Codice EAN/ EAN code/ EAN-Kode 8007574002654

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE <i>Codice 0265</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE <i>Codice 0265</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE <i>Kode 0265</i>
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.07.2019	REVISIONE 00 VERSION	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 03.07.2019
---	---------------------------------------	---

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS /
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Parametro / Parameter/ Parameter	Valore max Max values Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method/ nachgewiesene Methode (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/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values/ Energie	1539 KJ 368 Kcal
Grassi / Fat / Fett	18,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren	7,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	42,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon: Zucker	34,5 g
Proteine / Protein / Ballaststoffe	5,0 g
Sale / Salt / Salz	0,12 g

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE Codice 0265	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE Codice 0265	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE Kode 0265
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.07.2019	REVISIONE 00 VERSION	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 03.07.2019
---	---------------------------------------	---

TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 06/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2019; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 06/2019)

CONSERVAZIONE / AUFBEWAHRUNG

Nel congelatore/In freezer/ Im Gefrierschrank.

****/*** (-18°C) Vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box/ Siehe Datum auf der Verpackung.

** (-12°C) 1 mese/month/Monat

* (-6°C) 1 settimana/week/Woche

MODALITÀ DI CONSUMO / SERVIERANWEISUNGEN:

Estrarre dal freezer e consumare dopo 5-10 minuti. Take the cake out of the freezer and consume after 5-10 minutes. Nehmen Sie den Kuchen aus dem Gefrierschrank und verzehren nach 5-10 Minuten.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Blister Plastica Marrone / Blister Brown Plastic / Blister Plástico Marrón / braune Plastik Blister	34,3	315 x 315
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Embalaje en cartón corrugado Verpackung in Wellpappe Kb/US/Kb/563/B	170	Ext 329 x 321 x 81

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION / PALETTENINFORMATION

Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions / Abmessungen	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	9	9
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	6	9
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	132	198

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE Codice 0265	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE Codice 0265	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE Kode 0265
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.07.2019	REVISIONE 00 VERSION	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 03.07.2019

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALLERGENE

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 / Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose) / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l / SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/ * mögliche Kreuzkontamination

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE <i>Codice 0265</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE <i>Codice 0265</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> CHOCO NOCCIOLA MONOPORZIONE <i>Kode 0265</i>
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.07.2019	REVISIONE 00 VERSION	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 03.07.2019
---	---------------------------------------	---

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ RECHTSVORSCHRIFTEN

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE

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.
 Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.