



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COOKIES codice 0343	PRODUCT SPECIFICATION Product name COOKIES codice 0343
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.11.2020	REVISIONE 02 VERSION

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Distribuito da / Producer for : 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 Prodotto dolciario da forno congelato / Frozen baked oven product.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Biscotto di pasta frolla con cioccolato fondente.
 Biscuit of short pastry with dark chocolate.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Cioccolato fondente (16,5%) [Pasta di cacao - Zucchero - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Zucchero - Miscela di zuccheri (Zucchero - Sciroppo di zucchero invertito - Zucchero caramellizzato) - Uova - Olio vegetale (Colza) - Margarina vegetale [Oli e grassi vegetali (Palma - Colza) - Acqua - Sale - Emulsionanti E 471 - Acidificante E 330 - Aroma naturale] - Preparato per lievitazione [Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido (di frumento)] - Sale - Antiossidante E 330. Può contenere tracce di latte e frutta a guscio.
ENGLISH	INGREDIENTS: Wheat flour - Dark chocolate (16.5%) [Cocoa mass - Sugar - Emulsifiers E 322 (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Sugar - Sugars mix (Sugar - Invert sugar syrup - Caramelized sugar) - Eggs - Vegetable oil (Colza) - Vegetable margarine [Vegetable oils and fats (Palm - Colza) - Water - Salt - Emulsifiers E 471 - Acid E 330 - Natural flavouring] - Preparation for leavening [Raising agents E 450 and E 500 - Starch (of wheat)] - Salt - Antioxidant E 330. May contain traces of milk and nuts.

Peso etichetta / Declared weight 3360 g e - 48 pezzi/pieces
Codice EAN/EAN Code 8007574003439



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COOKIES codice 0343	PRODUCT SPECIFICATION Product name COOKIES codice 0343
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.11.2020	REVISIONE 02 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
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	1948KJ 465 Kcal
Grassi / Fat	20,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	63,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	40,0 g
Proteine / Protein	6,2 g
Sale / Salt	0,90 g

TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.:10/2018)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Nel congelatore/In freezer.

****/** (-18°C) Vedi data consigliata sulla confezione/See side the date indicated on the case.

In frigorifero/In refrigerator (+4°C) 9 giorni/days.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 1,5-2 ore / hours a temperatura ambiente/ at room temperature.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COOKIES codice 0343	PRODUCT SPECIFICATION Product name COOKIES codice 0343
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.11.2020	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Film Plastica / Plastic Film		
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	240	392 x 266 x 144

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	48	48
Casse. / strato- Case / Layer	6	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	12
Casse / pallet – Case / Pallet	60	120

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		
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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COOKIES codice 0343	PRODUCT SPECIFICATION Product name COOKIES codice 0343
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.11.2020	REVISIONE 02 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.
--