

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION
Nome Prodotto BISCOTTO PRALINATO	Product name BISCOTTO PRALINATO
codice 0358	code 0358

DATA EMISSIONE	REVISIONE 04
ISSUE DATE 20.01.2020	VERSION

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

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

Prodotto per/Manufacturer for: SIPA Spa

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 Gelato

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME BISCOTTO PRALINATO 24 pezzi – Gelato alla panna con ricopertura al cioccolato al latte (9%) e granella di nocciola tra due biscotti al cacao. **INGREDIENTI**

ITALIANO	Latte scremato reidratato, biscotto al cacao magro (18%) [farina di frumento, zucchero, olio vegetale (cocco), cacao in polvere (4,2%), sciroppo di glucosio-fruttosio, latte scremato in polvere, estratto di malto d'orzo, emulsionanti E 322 (di girasole), agenti lievitanti E 503 e E 500, sale, aromi naturali], copertura al cioccolato al latte [zucchero, olio vegetale (cocco), burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, burro anidro, emulsionanti E 322 (di soia), aroma naturale],
	sciroppo di glucosio, zucchero, panna (5,8%), scaglietta di cioccolato (5%) [zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti E 322 (di girasole), aroma naturale di vaniglia], granella di nocciole (5%), burro , tuorlo d'uovo , emulsionanti E 471, stabilizzanti E 410, E 412 e E 407, aromi naturali. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

12 19

Peso etichetta / Declared weight (90 g e x 24 pezzi) **Codice EAN/EAN Code** 8007574003583

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max	Metodo d'analisi e materiali
	Max values	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	100 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	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

TMC del prodotto / Best before



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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION	
Nome Prodotto BISCOTTO PRALINATO	Product name BISCOTTO PRALINATO
codice 0358	code 0358

DATA EMISSIONE	REVISIONE 04
ISSUE DATE 20.01.2020	VERSION

Temperatura di conservazione

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values		Biscotto
	100 g	90 g
Valore energetico / Energy Values	1348 KJ	1213 KJ
	322 Kcal	290 Kcal
Grassi / Fat	16,5 g	14,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,9 g	8,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	38,1 g	34,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,1 g	23,5 g
Proteine / Protein	4,6 g	4,1 g
Sale / Salt	0,13 g	0,12 g

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Film plastico stampato/ Printed plastic film	2	195x95
	Scatola cartone ondulato / Corrugated cardboard Case	153	315x207x132

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	24
Casse. / strato- Case / Layer	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	12
Casse / pallet – Case / Pallet	144



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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION
Nome Prodotto BISCOTTO PRALINATO	Product name BISCOTTO PRALINATO
codice 0358	code 0358

DATA EMISSIONE	REVISIONE 04
ISSUE DATE 20.01.2020	VERSION

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	CC*
	Present	
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 $SO_2 > 10 \text{ mg/Kg o } 10 \text{ mg/l} / SO_2 \text{ more than } 10 \text{ mg/Kg o } 10 \text{ mg/l}$		
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

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.