



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto HAZELNUT PASSION PCUT 12 P codice 0431	PRODUCT SPECIFICATION Product name HAZELNUT PASSION PCUT 12 P code 0431
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 28.05.2019	REVISIONE 02 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 Surgelata/ Quick frozen
DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pasta frolla al cioccolato (23,8%) con crema alle nocciole (55,2%) e granella di nocciole pralinate.
 Prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP".
 Short chocolate pastry (23.8%) with hazelnuts cream (55.2%), decorated with chopped caramelised hazelnuts.
 Product obtained exclusively from "Piedmont Hazelnut".

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Latte scremato reidratato - Zucchero - Farina di frumento - Granella di nocciole pralinate del Piemonte IGP (7,8%) (Nocciole del Piemonte IGP - Zucchero) - Pasta di nocciole del Piemonte IGP (5,2%) - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Tuorlo d'uovo - Uova - Burro - Amido modificato - Cacao magro in polvere - Stabilizzante E 420 - Gocce di cioccolato fondente (1,4%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Sciroppo di glucosio - Lattosio - Emulsionanti E 471 - E 472e - E 322 (fra cui soia) e E 475 - Proteine del latte - Aromi - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Pasta di cacao - Amido (di frumento) - Sale - Maltodestrine. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Rehydrated skim milk - Sugar - Wheat flour – Chopped caramelised hazelnuts “Nocciola del Piemonte” PGI (7.8%) (Hazelnuts “Nocciola del Piemonte” PGI - Sugar) - Hazelnuts “Nocciola del Piemonte” PGI paste (5.2%) - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavourings] - Glucose-fructose syrup - Egg yolk - Eggs - Butter - Modified starch - Fat-reduced cocoa powder - Stabiliser Sorbitols - Dark chocolate drops (1.4%) [Sugar – Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Glucose syrup - Lactose - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (included soya) and Polyglycerol esters of fatty acids - Milk proteins - Artificial flavourings - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Cocoa mass - Starch (of wheat) - Salt - Maltodextrins. May contain traces of other nuts. (for USA) Contains wheat, eggs, milk, soy, hazelnut and coconut. May contain traces of other tree nuts

10 18

Peso etichetta / Declared weight 1500 g e (NET WT. 3 LBS. 4.9 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574004313



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto HAZELNUT PASSION PCUT 12 P codice 0431	PRODUCT SPECIFICATION Product name HAZELNUT PASSION PCUT 12 P code 0431
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 28.05.2019	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	1378 KJ 330 Kcal
Grassi / Fat	18,9g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	33,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	22,2 g
Proteine / Protein	4,6 g
Sale / Salt	0,07 g

TMC del prodotto / Best before

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

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) 30 Giorni / Days

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+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.



fantasia nel dessert®

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

SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO Nome Prodotto HAZELNUT PASSION PCUT 12 P codice 0431	PRODUCT SPECIFICATION Product name HAZELNUT PASSION PCUT 12 P code 0431
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 28.05.2019	REVISIONE 02 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 (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatined cardboard strip	16.6 g	50 x 900
Imballo primario- Primary pack	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined white colored cardboard disc	130 g	Ø 283
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 26 in cartone ondulato kb/s/kb 424 B Corrugated cardboard box type 26 kb/s/kb 424 B	170 g	Ext 310x315x72

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	19	19
Casse / pallet – Case / Pallet	228	152

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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto HAZELNUT PASSION PCUT 12 P codice 0431	PRODUCT SPECIFICATION Product name HAZELNUT PASSION PCUT 12 P code 0431
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 28.05.2019	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

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.

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE

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.
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.