



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCO-NOCCIOLA codice 0691	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCO-NOCCIOLA code 0691	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CHOCO- NOCCIOLA Código 0691
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.03.2021	REVISIONE 07 VERSION	REVISIÓN 07 FECHA DE EMISIÓN 23.03.2021
--	--------------------------------	---

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES RELATIVOS AL PRODUCTOR

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

Produttore / Manufacturer / Productor: S.I.P.A. spa

Indirizzo/address/ dirección 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/ DENOMINACIÓN DE VENTA Surgelato/ Quick frozen/ Ultracongelado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL

CHOCO-NOCCIOLA - Pan di Spagna al cacao (23,6%) farciti con creme alle nocciole e cioccolato (43,4%), decorata con riccioli di cioccolato al latte.

CHOCO-NOCCIOLA - Cocoa sponge base (23.6%) filled with hazelnuts and chocolate creams (43.4%), decorated with milk chocolate curls.

CHOCO-NOCCIOLA - Bizcocho al cacao (23,6%) relleno con crema de avellanas y chocolate (43,4%), decorado con rizos de chocolate con leche.

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES

ITALIANO	Zucchero - Riccioli di cioccolato al latte (11%) [Zucchero - Latte intero in polvere - Burro di cacao - Pasta di cacao - Siero di latte in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia)] - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di frumento - Uova - Latte scremato reidratato - Nocciole (4,2%) - Cacao magro in polvere (3,8%) - Grassi vegetali (Cocco - Palma - Burro di cacao) - Olio vegetale (Girasole) - Siero di latte in polvere - Cioccolato (2%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Cacao (0,5%) - Amido modificato - Emulsionanti E 322 (fra cui soia) - E 471 - E 475 e E 472e - Pasta di cacao - Lattosio - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Aromi (contiene latte) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Proteine del latte - Sale - Maltodestrine. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.
ENGLISH	Sugar - Milk chocolate curls (11%) [Sugar - Whole milk powder - Cocoa butter - Cocoa mass - Whey of milk powder - Emulsifiers Lecithins (of soya)] - Water - Glucose-fructose syrup - Wheat flour - Eggs - Rehydrated skim milk - Hazelnuts (4.2%) - Fat-reduced cocoa powder (3.8%) - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - Vegetable oil (Sunflower) - Whey of milk powder - Chocolate (2%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Cocoa (0.5%) - Modified starch - Emulsifiers Lecithins (included soya) - Mono- and diglycerides of fatty acids - Polyglycerol esters of fatty acids and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Cocoa mass - Lactose - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Artificial flavourings (contains milk) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Milk proteins - Salt - Maltodextrins. May contain traces of other nuts. (for USA) Contains wheat, milk, soy, eggs, coconut and hazelnut. May contain traces of other tree nuts.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCO-NOCCIOLA codice 0691	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCO-NOCCIOLA code 0691	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CHOCO-NOCCIOLA Código 0691
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.03.2021	REVISIONE 07 VERSION	REVISIÓN 07 FECHA DE EMISIÓN 23.03.2021
--	---------------------------------------	---

ESPAÑOL	<p>Azúcar - Rizos de chocolate con leche (11%) [Azúcar - Leche en polvo - Manteca de cacao - Pasta de cacao - Suero de leche en polvo – Emulgentes Lecitinas (de soja)] - Agua - Jarabe de glucosa-fructosa - Harina de trigo - Huevos - Leche desnatada rehidratada - Avellanas (4,2%) - Cacao magro en polvo (3,8%) - Grasas vegetales (Coco - Palma - Manteca de cacao) - Aceite vegetal (Girasol) - Suero de leche en polvo - Chocolate (2%) [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] – Cacao (0,5%) - Almidón modificado - Emulgentes E 322 (incluyendo soja) - E 471 - E 475 y E 472e - Pasta de cacao - Lactosa - Espesantes E 401 - E 440 y E 415 - Estabilizador E 420 - Jarabe de glucosa - Aromas (contiene leche) - Gasificantes E 450 y E 500 - Proteínas de leche - Sal - Maltodextrinas.</p> <p>Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.</p>
----------------	---

02 19

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto 1200 g e (NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ.)

Codice EAN/EAN Code/ Código EAN

8007574006911

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.25 based on / basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method/ Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method/ Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCO-NOCCIOLA codice 0691	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCO-NOCCIOLA code 0691	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CHOCO- NOCCIOLA Código 0691
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.03.2021	REVISIONE 07 VERSION	REVISIÓN 07 FECHA DE EMISIÓN 23.03.2021
---	---------------------------------------	--

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Valori medi / Typical values / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1484 KJ 354 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	14,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	4,3 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	48,6 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	40,8 g
Proteine / Protein / Proteínas	5,0 g
Sale / Salt / Sal	0,12 g

TMC del prodotto / Best before / Fecha de duración mínima del producto

15 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 02/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2019 Expresado como mm/aaaa ej 02/2019)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación

*** / ** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case / Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase.

** (-12°C / 10°F) 30 giorni / Days/ Días

* (-6°C / 21°F) 7 giorni / Days/ Días

In frigorifero./In refrigerator/ En frigorífico (+4°C) 3 giorni/days/ días.

Modalità di scongelamento ed utilizzo / Defrosting and serving instructions / Instrucciones para la descongelación y modo de empleo

(21°C-22°C) 4-5 Ore/Hours/horas. A temperatura ambiente./At room temperature./ A temperatura ambiente

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

Do not re-freeze after thawing and store it in the refrigerator.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight / peso (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc Placa blanca de cartón monopatinado	100 g	Ø 264
	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatinated cardboard strip Tira de cartón monopatinado	15	54 x 800
Imballo secondario - Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 55 in cartone ondulato kb/s/kb 565 Corrugated cardboard box type 55 kb/s/kb 565 Embalaje 55 en cartón corrugado kb/s/kb 565	130	Ext 280x275x77



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCO-NOCCIOLA codice 0691	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCO-NOCCIOLA code 0691	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CHOCO- NOCCIOLA Código 0691
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.03.2021	REVISIONE 07 VERSION	REVISIÓN 07 FECHA DE EMISIÓN 23.03.2021
---	--------------------------------	--

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	23	23
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	276	276

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

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 / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso produttivo

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados	X	
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCO-NOCCIOLA codice 0691	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCO-NOCCIOLA code 0691	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CHOCO- NOCCIOLA Código 0691
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.03.2021	REVISIONE 07 VERSION	REVISIÓN 07 FECHA DE EMISIÓN 23.03.2021
--	---------------------------------------	---

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 / 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.