



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE codice 1097	PRODUCT SPECIFICATION Product name KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE code 1097
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.01.2022	REVISIONE 03 VERSION

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto per / Manufacturer 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 congelato / Frozen product.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Acqua - Uova - Olio di girasole - Lievito – Zucchero - Burro - Margarina vegetale [Grasso e olio vegetale (Palma - Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330 - Aromi - Colorante E 160a] - Emulsionanti E 471 e E 472e - Tuorlo d'uovo - Sale - Latte scremato in polvere - Aroma. Crema cacao e nocciole (25%): Zucchero - Oli vegetali (Girasole - Palma) - Nocciole (6%) - Latte scremato in polvere - Cacao magro in polvere (6%) – Lattosio - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi. Bustina di zucchero a velo [Zucchero - Amido (di frumento) - Aroma]. Può contenere tracce di arachidi, semi di sesamo, altra frutta a guscio e senape.
ENGLISH	Wheat flour - Water - Eggs - Sunflower oil - Yeast - Sugar - Butter - Vegetable margarine [Vegetable fat and oil (Palm - Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavorings - Colour Beta-carotene] - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Egg yolk - Salt - Skim milk powder – Artificial flavouring. Cocoa and hazelnuts cream (25%): Sugar - Vegetable oils (Sunflower - Palm) - Hazelnuts (6%) - Skimmed milk powder - Fat-reduced cocoa powder (6%) - Lactose - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Artificial flavourings. Icing sugar bag [Sugar - Starch (of wheat) - Artificial flavouring]. May contain traces of peanuts, sesame seeds, other nuts and mustard. (for USA) Contains wheat, eggs, milk, soy and hazelnuts. May contain traces of peanuts, sesame and other tree nuts.

12 21

Peso etichetta / Declared weight
Codice EAN/EAN Code

1800 g e (NET WT. 3 LBS. 15.5 OZ.) 24 pezzi/pieces
 8007574010970



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE codice 1097	PRODUCT SPECIFICATION Product name KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE code 1097
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.01.2022	REVISIONE 03 VERSION
---	---------------------------------------

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Coliformi totali / Total Coliforms	3000 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	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 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method
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)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1632 KJ 388 Kcal
Grassi / Fat	18,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	4,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	47,7 g
di cui zuccheri / of which sugars	20,6 g
Proteine / Protein	7,7 g
Sale / Salt	0,72 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 12/2021)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Conservare a temperatura non superiore a -15°C/5°F/Keep at temperature not higher than -15°C/5°F

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Do not re-freeze after thawing.

Istruzioni d'uso / Cooking instructions

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per circa 1,5/2 ore e consumare entro 24 ore.

Keep the product at room temperature for at least 1,5/2 hours and consume within 24 hours.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE codice 1097	PRODUCT SPECIFICATION Product name KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE code 1097
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.01.2022	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	34	
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	370	415x316x137

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	24	24
Casse. / strato- Case / Layer	6	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	12	14
Casse / pallet – Case / Pallet	72	112

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		X
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof		X
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		X
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		X
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 KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE codice 1097	PRODUCT SPECIFICATION Product name KRAPFEN CACAO E NOCCIOLE code 1097
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.01.2022	REVISIONE 03 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.
--