

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIAMBELLONE DELLA NONNA 42P Codice 1296	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIAMBELLONE DELLA NONNA 42P code 1296
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.05.2017	REVISIONE 09 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Distribuito da / Distributed by: 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 Surgelato/ Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

CIAMBELLONE DELLA NONNA PRETAGLIATO in 42 porzioni – Morbido impasto al cacao.
 Morbido impasto al limone.
 CIAMBELLONE DELLA NONNA PRECUT in 42 portions - Soft cocoa mixture.
 Soft lemon mixture.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	<p>CIAMBELLONE DELLA NONNA AL CACAO - 1500 g e INGREDIENTI: Zucchero - Farina di frumento - Uova - Panna fresca pastorizzata - Limone - Olio vegetale (Girasole) - Burro - Cacao (1,5%) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido (di frumento) - Latte pastorizzato - Sale. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia. CIAMBELLONE DELLA NONNA AL LIMONE - 1500 g e INGREDIENTI: Zucchero - Farina di frumento - Uova - Panna fresca pastorizzata - Burro - Limone (5%) - Olio vegetale (Girasole) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido (di frumento) - Latte pastorizzato - Sale. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</p>
ENGLISH	<p>CIAMBELLONE DELLA NONNA WITH COCOA - 1500 g e INGREDIENTS: Sugar - Wheat flour - Eggs - Pasteurized fresh cream - Lemon - Vegetable oil (Sunflower) - Butter - Cocoa (1.5%) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Starch (of wheat) - Pasteurized milk - Salt. May contain traces of nuts and soya. (for USA) Contains wheat, milk and eggs. May contain traces of tree nuts and soy. CIAMBELLONE DELLA NONNA WITH LEMON - 1500 g e INGREDIENTS: Sugar - Wheat flour - Eggs - Pasteurized fresh cream - Butter - Lemon (5%) - Vegetable oil (Sunflower) - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Starch (of wheat) - Pasteurized milk - Salt. May contain traces of nuts and soya. (for USA) Contains wheat, milk and eggs. May contain traces of tree nuts and soy.</p>

05 17

Peso etichetta / Declared weight 3000 g e (NET WT. 6 LBS. 9.8 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574012967

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIAMBELLONE DELLA NONNA 42P Codice 1296	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIAMBELLONE DELLA NONNA 42P code 1296
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.05.2017	REVISIONE 09 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	Ciambellone Cacao 100 g	Ciambellone Limone 100 g
	Valore energetico / Energy Values	1679 KJ 399 Kcal
Grassi / Fat	13,9 g	13,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	6,3 g	6,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	61,8 g	61,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	37,3 g	37,5 g
Proteine / Protein	6,0 g	5,7 g
Sale / Salt	1,10 g	1,12 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 05/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 05/2017)

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) 6 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.

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIAMBELLONE DELLA NONNA 42P Codice 1296	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIAMBELLONE DELLA NONNA 42P code 1296
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.05.2017	REVISIONE 09 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	Dimensioni/Dimen sions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Film plastico termoretrato /Termoretracted film	16	
	Piattello in cartone monopatinato color oro/ Monopatined gold cardboard dish	105	285
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato T/M/K/ 362/ A Corrugated cardboard case T/M/K /362/ A	325	330 x 355 x 120

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	6	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	12	13
Casse / pallet – Case / Pallet	72	117

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

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIAMBELLONE DELLA NONNA 42P Codice 1296	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIAMBELLONE DELLA NONNA 42P code 1296
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.05.2017	REVISIONE 09 VERSION
---	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004	dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo
Regolamento UE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea. SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantee application of certified HACCP plan SIPA guarantee product traceability by a certified system

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.
--

NOTE/NOTES

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare la comprensione del testo. Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto. The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text. No information in English is printed on the product box.
