



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SAC A POCHE CREMA PASTICCERA codice 1309	PRODUCT SPECIFICATION Product name SAC A POCHE CREMA PASTICCERA codice 1309
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 22.03.2022	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto / 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 Surgelato
DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE

INGREDIENTI

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Acqua - Zucchero - Tuorlo d'uovo – Amido modificato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Olio vegetale (Girasole) – Lattosio - Proteine del latte - Aromi naturali. Può contenere tracce di frumento, soia e frutta a guscio.
----------	---

03 22

Peso etichetta / Declared weight 4200 g (700 g e x 6)
Codice EAN/ EAN code 8007574013094

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)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SAC A POCHE CREMA PASTICCERA codice 1309	PRODUCT SPECIFICATION Product name SAC A POCHE CREMA PASTICCERA codice 1309
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 22.03.2022	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	879 KJ
	209 Kcal
Grassi / Fat	7,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	32,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	25,9 g
Proteine / Protein	2,8 g
Sale / Salt	0,08 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 03/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2022)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Nel congelatore

****/** (-18°C) Vedi data consigliata sulla confezione

In frigorifero

(+4°C) 3 giorni

Modalità di utilizzo / Serving instructions

A temperatura ambiente (21°C/22°C) 1,5/2 ore.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	POLIETILENE A BASSA DENSITA LPDE4	12,4	
Imballo secondario- Secondary pack	CARTA PAP20	204,6	385x250x80



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SAC A POCHE CREMA PASTICCERA codice 1309	PRODUCT SPECIFICATION Product name SAC A POCHE CREMA PASTICCERA codice 1309
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 22.03.2022	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	6
Casse. / strato- Case / Layer	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	19
Casse / pallet – Case / Pallet	171

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

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.
--