



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CIAMBELLONE ALLE MELE</b> <b>codice 1315</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIAMBELLONE ALLE MELE</b> <b>codice 1315</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 14.03.2022</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

#### DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

**Marchio di Vendita / Brand name:** PASTICCERIA MANZONI®  
**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Surgelata

#### DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Morbido impasto con mele.

#### INGREDIENTI

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Zucchero - Acqua - <b>Uova</b> - Olio vegetale (Girasole) - Mele (4%) - Grasso vegetale (Palma) - <b>Tuorlo d'uovo</b> – Amido modificato - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Emulsionanti E 471 – Amido di <b>frumento</b> - Aromi naturali - Addensante E 415 - Correttore di acidità E 330 - Antiossidante E 300. <b>Può contenere tracce di latte, frutta a guscio, soia e senape.</b>
----------	--

03 22

**Peso etichetta / Declared weight** 1000 g e  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574013155

#### 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CIAMBELLONE ALLE MELE</b> <b>codice 1315</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIAMBELLONE ALLE MELE</b> <b>codice 1315</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 14.03.2022</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1599 KJ 381 Kcal
Grassi / Fat	17,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	50,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	28,2 g
Proteine / Protein	4,7 g
Sale / Salt	0,97 g

### TMC del prodotto / Best before

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

### 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

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.

### Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C/22°C) A temperatura ambiente/At room temperature 4/5 ore/hours

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piattello in cartoncino monopatinato	104 g	Ø 283
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone	130	280X300X80



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CIAMBELLONE ALLE MELE</b> <b>codice</b> <b>1315</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CIAMBELLONE ALLE MELE</b> <b>codice</b> <b>1315</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>14.03.2022</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1
Casse. / strato- Case / Layer	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	22
Casse / pallet – Case / Pallet	176

**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		X
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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.
--