



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA MASCARPONE E LAMPONI cod. 1376		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA MASCARPONE E LAMPONI code 1376
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.06.2022		REVISIONE 00 VERSION
---	--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME

Surgelata / Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pan di Spagna con crema mascarpone (55,2%) e lamponi, decorata con granella di pistacchi.
 Sponge base with mascarpone cream (55.2%) and raspberries, decorated with crushed pistachios.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Lamponi (18,1%) - Latte scremato reidratato - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Mascarpone (4,5%) [Panna - Latte pastorizzato - Correttore di acidità Acido lattico (latte)] - Stabilizzante E 420 - Pistacchi (3%) - Farina di frumento - Tuorlo d'uovo - Burro - Uova - Latte pastorizzato - Sciroppo di glucosio - Albume d'uovo reidratato - Amido modificato - Lattosio - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Proteine del latte - Aromi - Addensanti E 415 e E 410 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale. Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Raspberries (18.1%) - Rehydrated skim milk - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Sugar - Glucose-fructose syrup - Mascarpone cheese (4.5%) [Cream - Pasteurized milk - Acidity regulator Lactic acid (milk)] - Stabiliser Sorbitols - Pistachios (3%) - Wheat flour - Egg yolk - Butter - Eggs - Pasteurized milk - Glucose syrup - Rehydrated egg white - Modified starch - Lactose - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Milk proteins - Artificial flavourings - Thickeners Xanthan gum and Locust bean gum - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt. May contain traces of soya and other nuts. (for USA) Contains eggs, milk, coconut, pistachios and wheat. May contain traces of soy and other tree nuts.

03 22

Peso etichetta / Declared weight 1080 g (90 g e x 12) NET WT. 2 LB. 6.1 OZ. (3.1 OZ. x 12)
Codice EAN / EAN code 8007574013766



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA MASCARPONE E LAMPONI cod. 1376		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA MASCARPONE E LAMPONI code 1376
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.06.2022		REVISIONE 00 VERSION
---	--	---------------------------------------

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER

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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1043 KJ
	251 Kcal
Grassi / Fat	16,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	20,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	15,6 g
Proteine / Protein	2,9 g
Sale / Salt	0,08 g

TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2020)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA MASCARPONE E LAMPONI cod. 1376		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA MASCARPONE E LAMPONI code 1376
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.06.2022		REVISIONE 00 VERSION

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) 2 giorni/days

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.
Do not re-freeze after thawing.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

1,5/ 2 Ore a temperatura ambiente/ 1,5/ 2 Hours at room temperature.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/ Weight (g)	Dimensioni/ Dimensions (mm)
Imballo primario Primary pack	Bicchieri di vetro con coperchio di plastica/ Glass with plastic lid	Cup 235x12=2820 Lid 2.5x12=30	Ø 80; h 60 Ø max 90; h 25
Imballo secondario- Secondary pack-	Divisorio in cartone ondulato / Corrugated cardboard divider	47	292 x 278
	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard case	169	297 x 197 x 165

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	12	12
Casse. / strato- Case / Layer	16	20
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet	160	200



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA MASCARPONE E LAMPONI cod. 1376		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA MASCARPONE E LAMPONI code 1376
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.06.2022		REVISIONE 00 VERSION

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

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.