



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto ECLAIR CIOCCOLATO codice 1458	PRODUCT SPECIFICATION Product name ECLAIR CIOCCOLATO Code 1458
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.10.2022	REVISIONE 00 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
 SURGELATO/QUICK-FROZEN

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME
 Pasta bigné farcito con crema al cioccolato.
 Choux filled with chocolate cream.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Uova - Cioccolato (6,9%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 - Aroma naturale di Vaniglia] – Farina di frumento - Sciroppo di glucosio - Olio vegetale (Colza) - Amido - Burro – Pasta di cacao (1,9%) - Latte intero in polvere - Grasso vegetale (Palma) - Destrosio - Tuorlo d'uovo in polvere - Cacao in polvere (0,5%) - Panna - Siero di latte - Latte scremato in polvere - Amido modificato - Albume d'uovo in polvere - Proteine del latte - Gelatina di pesce - Sale - Aroma naturale - Curcuma - Emulsionanti E 472a e E 471 - Stabilizzante E 407. Può contenere tracce di soia e frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Sugar - Eggs - Chocolate (6.9%) [Sugar - Cocoa mass – Cocoa butter - Emulsifiers E 322 - Natural vanilla flavour] - Wheat flour – Glucose syrup - Vegetable Oil (Rapeseed) - Starch - Butter - Cocoa mass (1.9%) – Whole Milk powder - Vegetable fat (Palm) - Dextrose - Egg yolk powder - Cocoa powder (0.5%) - Cream - Whey (Milk) - Skimmed milk powder - Modified starch - Egg white powder - Milk protein - Fish Gelatine - Salt - Natural flavor - Turmeric - Emulsifiers E 472a and E 471 - Stabilizer E 407. May contain traces of nuts and soy.

09 22

Peso etichetta / Declared weight 1050 g (75 g x 14)
Codice EAN/EAN Code 8007574014589



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto ECLAIR CIOCCOLATO codice 1458	PRODUCT SPECIFICATION Product name ECLAIR CIOCCOLATO Code 1458
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.10.2022	REVISIONE 00 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 - 07/20 - 03/11)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
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 (AFNOR N° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1183 KJ 283 Kcal
Grassi / Fat	14,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	6,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	31,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	19,5 g
Proteine / Protein	5,2 g
Sale / Salt	0,34 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2003)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

PER UN CONSUMO IDEALE: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

TO ENJOY AT ITS BEST: the product is best eaten within the date indicated on the side of the box.

**** / *** (-18°C / 0°F) Vedi data indicata sulla confezione.

See side the date indicated on the box.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C / 40°F) 2 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.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto ECLAIR CIOCCOLATO codice 1458	PRODUCT SPECIFICATION Product name ECLAIR CIOCCOLATO Code 1458
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.10.2022	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

Non appena tolto dal freezer, rimuovere la pellicola protettiva.

Remove the protective film as soon as it comes out of the freezer.

1,5/2 ore/hours - A temperatura ambiente/At room temperature (21°C/22°C).

5/6 ore/hours - In frigorifero/In the refrigerator

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso / weight (g)	Dimensioni / Dimensions (mm)
Imballo primario / Primary pack	Contenitore in PET per 14 porzioni singole / PET Plastic tray for 14 single portions	36 g	394x294x50
	Pellicola in polietilene HD / Blue HD polyethylene film	10 g	300x400
Imballo secondario / Secondary pack	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	149 g	Ext 419x296x57

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	14
Casse. / strato- Case / Layer	6
Strati / pallet - Layer / Pallet	25
Casse / pallet – Case / Pallet	150

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		
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		



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto ECLAIR CIOCCOLATO codice 1458	PRODUCT SPECIFICATION Product name ECLAIR CIOCCOLATO Code 1458
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.10.2022	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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.
--