

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VENERE NERA Codice 1523	PRODUCT SPECIFICATION Product name VENERE NERA Code 1523
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.10.2023	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di vendita / Brand name: bindi maestri del 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 Surgelato/ Quick-frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pan di spagna al cacao (5,7%) farcito con crema alla nocciola (36%), crema al cioccolato fondente (36%) e granella croccante al cioccolato al latte, ricoperto con glassa al cacao e decorazione al cioccolato bianco.
Cocoa sponge base (5.7%) filled with hazelnut cream (36%), dark chocolate cream (36%) and crunchy milk chocolate, covered with cocoa icing and white chocolate decoration.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

ITALIANO	<p>Panna - Latte parzialmente scremato - Glassa al cacao (15,1%) [Cacao (15%) - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Acqua - Amido modificato - Colorante E 150a - Gelificante E 440 - Acidificante E 334 - Conservante E 202 - Aromi] - Cioccolato fondente (9,8%) [Pasta di cacao del Madagascar - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia)] - Zucchero - Granella croccante al cioccolato al latte (3,7%) [Cioccolato al latte (88%) (Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Pasta di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia) - Estruso di riso (Farina di riso - Zucchero - Malto di frumento - Sale) - Agenti di rivestimento E 904 e E 414] - Pasta di "Nocciola del Piemonte IGP" (3,2%) - Tuorlo d'uovo - Acqua - Uova - Farina di frumento - Cioccolato bianco decorato (0,9%) [Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Lattosio - Latte scremato in polvere - Pasta di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Colorante E 172 (nel decoro) - Burro - Aroma naturale di vaniglia - Estratto di carota] - Gelatina alimentare - Cacao magro in polvere - Olio vegetale (Girasole) - Inulina - Stabilizzante E 407 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Emulsionanti E 322 (fra cui soia) .</p> <p>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</p>
ENGLISH	<p>Cream - Semi-skimmed milk - Cocoa icing (15.1%) [Cocoa (15%) - Sugar - Glucose-fructose syrup - Water - Modified starch - Colour Caramel (Caramels) - Gelling agent Pectins - Acid Tartaric acid - Preservative Potassium sorbate - Artificial flavourings] - Dark chocolate (9.8%) [Madagascar cocoa mass - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya)] - Sugar - Crunchy milk chocolate (3,7%) [Milk chocolate (88%) (Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Cocoa mass - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring) - Extruded rice (Rice flour - Sugar - Malt of wheat - Salt) - Glazing agents Shellac and Acacia gum] - Hazelnuts "Nocciola del Piemonte PGI" paste (3.2%) - Egg yolk - Water - Eggs - Wheat flour - Decorated white chocolate (0.9%) [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Lactose - Skimmed milk powder - Cocoa paste - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Colour Iron oxide (Iron oxides and hydroxides) (in the decoration) - Butter - Natural vanilla flavouring - Carrot extract] - Edible gelatine - Fat-reduced cocoa powder - Vegetable oil (Sunflower) - Inulin - Stabiliser Carrageenan - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Emulsifiers Lecithins (included soya).</p> <p>May contain traces of other nuts. (for USA) Contains milk, soy, wheat, eggs and hazelnuts. May contain traces of other tree nuts.</p>

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VENERE NERA Codice 1523	PRODUCT SPECIFICATION Product name VENERE NERA Code 1523
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.10.2023	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

Peso etichetta / Declared weight 540 g e (90 g x 6) NET WT. 1 LB. 3.0 OZ. (3.1 OZ. x 6)
Codice EAN/EAN Code 8007574015234

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 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 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 - I: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	100ufc/ 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	1306 KJ 314 Kcal
Grassi / Fat	21 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	13 g
Carboidrati / Carbohydrate	25 g
di cui zuccheri / of which sugars	22 g
Proteine / Protein	5,0 g
Sale / Salt	0,10 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2023)

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.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VENERE NERA Codice 1523	PRODUCT SPECIFICATION Product name VENERE NERA Code 1523
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.10.2023	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

Nel congelatore/In freezer

****/*** (-18°C/0°F) Vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box

** (-12°C/10°F) 1 mese/month

* (-6°C/21°F) 1 settimana/week

In frigorifero/In refrigerator (+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 consumo / Serving instructions

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

DEFROSTING INSTRUCTIONS: 1,5/2 hours at room temperature (21°C/22°C - 70°F/72°F)

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni - ingombro/Dimensions - encumbrance (mm)
Imballo primario - Primary pack	Vassoio in Plastica (PET) / Plastic tray (PET) Coperchio in plastica / Plastic cup	6 x 6 = 36 11,7 x 6 = 70,2	125 x 112 x 14 123 x 123 x 65
	Busta in plastica / Plastic bag		100 x 110
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	170	385 x 260 x 80

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola - Pieces / Case	6	6
Casse / strato - Case / Layer	10	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet	220	198

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VENERE NERA Codice 1523	PRODUCT SPECIFICATION Product name VENERE NERA Code 1523
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.10.2023	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.
--