

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCO SOFT VEGAN 12P codice 1603	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCO SOFT VEGAN 12P code 1603
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.01.2024	REVISIONE 02 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 inzuppato al caffè (25,6%), crema al caffè (29,9%), crema profumata alla vaniglia con gocce di cioccolato fondente (36,9%) e decorato con gocce di cioccolato fondente.
 Sponge base soaked in coffee (25,6%), Coffee cream (29,9%), cream vanilla scented with dark chocolate drops (36,9%) and decorated with dark chocolate drops.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Grassi vegetali (Cocco - Burro di cacao) - Pan di Spagna (10,8%) [Bevanda vegetale di soia (Acqua - Semi di soia - Sale) - Farina di frumento - Zucchero - Olio vegetale (Girasole) - Emulsionanti E 471 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Fibre vegetali (Patata - Psyllium - Bambù - Lino) - Proteine di pisello - Sale] - Zucchero - Gocce di cioccolato fondente (5,2%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di girasole) - Aroma naturale di vaniglia] - Caffè solubile reidratato (4,3%) - Amidi (Mais - Riso) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Aromi naturali - Destrosio - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 471 - Cacao. Può contenere tracce di latte, uova, frutta a guscio e senape.
ENGLISH	Water - Vegetable fats (Coconut - Cocoa butter) - Sponge base (10.8%) [Soya vegetable drink (Water - Soya beans - Salt) - Wheat flour - Sugar - Vegetable Oil (Sunflower) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Vegetable fibres (Potato - Psyllium - Bamboo - Linen) - Pea protein - Salt] - Sugar - Dark chocolate drops (5.2%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of sunflower) - Natural vanilla flavouring] - Rehydrated soluble coffee (4.3%) - Starch (Corn - Rice) - Glucose-fructose syrup - Natural flavourings - Dextrose - Fat-reduced cocoa powder - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Cocoa. May contain traces of milk, eggs, nuts and mustard. (for USA) Contains coconut, soy and wheat. May contain traces of milk, eggs and other tree nuts.

01 24

Peso etichetta / Declared weight 1320 g (110 g e x 12)
 NET WT. 2 LBS. 14.6 OZ. (3.88 OZ. x 12)

Codice EAN/EAN Code 8007574016033

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCO SOFT VEGAN 12P codice 1603	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCO SOFT VEGAN 12P code 1603
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.01.2024	REVISIONE 02 VERSION
---	---------------------------------------

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	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 - 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	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

REQUISITI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1034 KJ
	248 Kcal
Grassi / Fat	16 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	13 g
Carboidrati / Carbohydrate	25 g
di cui zuccheri / of which sugars	17 g
Proteine / Protein	1,1 g
Sale / Salt	0,12 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2023)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

***** o *** (-18 °C) vedi data consigliata sulla confezione/ best before the date indicated on the case

** (-12 °C) 1 mese / month
 * (-6 °C) 1 settimana / week
 (+4°C) 2 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.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCO SOFT VEGAN 12P codice 1603	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCO SOFT VEGAN 12P code 1603
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.01.2024	REVISIONE 02 VERSION
---	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

A temperatura ambiente (21°C/22°C) 1,5/2 ore / At room temperature (70°F/72°F) 1,5/2 hours

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso / weight (g)	Dimensioni / Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Coppa in vetro / Glass cup	240 x 12 = 2880	Max Ø 82,3 H 59
	Coperchio in plastica / Plastic lid	3,3 x 12 = 39,6	Ø 88 H 20
Imballo secondario – Secondary pack	Divisorio in cartone ondulato / Corrugated cardboard divider	47	292 x 278
	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard case	169	Ext 297 x 197 x 165

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION

Pallet: Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi / scatola - Pieces / Case	12	12
Casse / strato - Case / Layer	20	14
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet	200	140

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CHOCO SOFT VEGAN 12P codice 1603	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCO SOFT VEGAN 12P code 1603
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.01.2024	REVISIONE 02 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 / Milk and products thereof		X
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco 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

<p>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.</p>
