

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PANETTONE Codice 1610	PRODUCT SPECIFICATION Product name PANETTONE Code 1610
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.10.2023	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di vendita / Brand name: bindi maestri del dessert®

Prodotto per / Manufactured 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

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.
Naturally leavened baked cake.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

INGREDIENTI/ INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Uva sultanina (15%) - Burro - Tuorlo d'uovo fresco - Scorze d'arance candite (12%) (Scorze d'arance - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero) - Zucchero di canna - Acqua - Lievito naturale (Farina di frumento - Acqua) - Miele - Sale - Bacche di vaniglia in polvere. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia e senape.
ENGLISH	Wheat flour - Raisin (15%) - Butter - Fresh egg yolk - Candied orange peels (12%) (Orange peels - Glucose-fructose syrup - Sugar) - Cane sugar - Water - Natural yeast (Wheat flour - Water) - Honey - Salt - Powdered vanilla beans. May contain traces of nuts, soya and mustard.

09 23

Peso etichetta / Declared weight 1000 g e
Codice EAN/EAN Code 8007574016101

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PANETTONE Codice 1610	PRODUCT SPECIFICATION Product name PANETTONE Code 1610
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.10.2023	REVISIONE 00 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	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)

REQUISITI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1671 KJ 399 Kcal
Grassi / Fat	20 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11 g
Carboidrati / Carbohydrate	49 g
di cui zuccheri / of which sugars	29 g
Proteine / Protein	8,8 g
Sale / Salt	0,06 g

TMC del prodotto / Best before

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

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Conservare in luogo fresco ed asciutto.
Keep in cool and dry place

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PANETTONE Codice 1610	PRODUCT SPECIFICATION Product name PANETTONE Code 1610
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.10.2023	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Weight (g)	Dimensions (mm)
Primary pack	Plastic bag	15	570 x 370
Secondary pack	Cardboard box + lid	163 + 98 = 261	235 x 235 x 170

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi / scatola - Pieces / Case	6	6
Casse / strato - Case / Layer	4	4
Strati / pallet - Layer / Pallet	5	5
Casse / pallet – Case / Pallet	20	20

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 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.
--