

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SCACCO AL LAMPONE PRECUT 63P codice 1639	PRODUCT SPECIFICATION Product name SCACCO AL LAMPONE PRECUT 63P code 1639
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.02.2024	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: Pasticceria Manzoni®
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
 Morbidi pan di Spagna farciti con lamponi e crema profumata alla vaniglia (36,3%).
 Soft sponge cake filled with raspberries and vanilla scented cream (36.3%).

INGREDIENTI / INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Lamponi (15,2%) - Zucchero - Grassi vegetali (Cocco - Palma - Burro di cacao) - Farina di frumento - Latte scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Uova - Destrosio - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Tuorlo d'uovo - Amido modificato - Cacao magro in polvere - Lattosio - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Amido (di frumento) - Proteine del latte - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Aromi - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Maltodestrine - Colorante E 120. Può contenere tracce di soia, frutta a guscio e senape.
ENGLISH	Water - Raspberries (15.2%) - Sugar - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - Wheat flour - Rehydrated skim milk - Glucose-fructose syrup - Eggs - Dextrose - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Egg yolk - Modified starch - Fat-reduced cocoa powder - 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) - Starch (of wheat) - Milk proteins - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Artificial flavourings - Salt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Maltodextrins - Colours Carmines. May contain traces of soya, nuts and mustard. (for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of soy and other tree nuts.

02 24

Peso etichetta / Declared weight 1850 g e NET WT. 4 LBS. 1.26 OZ.

Codice EAN/EAN Code 8007574016392

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SCACCO AL LAMPONE PRECUT 63P codice 1639	PRODUCT SPECIFICATION Product name SCACCO AL LAMPONE PRECUT 63P code 1639
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.02.2024	REVISIONE 01 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	828 KJ
	198 Kcal
Grassi / Fat	9,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	25 g
di cui zuccheri / of which sugars	17 g
Proteine / Protein	2,2 g
Sale / Salt	0,07 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2024; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2024)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Nel congelatore/In freezer

****/** (-18°C/0°F) Vedi data consigliata sulla confezione./ See side 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) 3 giorni/days.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SCACCO AL LAMPONE PRECUT 63P codice 1639	PRODUCT SPECIFICATION Product name SCACCO AL LAMPONE PRECUT 63P code 1639
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.02.2024	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

ISTRUZIONI PER LO SCONGELAMENTO/DEFROSTING INSTRUCTIONS

PER LA TORTA INTERA/FOR THE WHOLE CAKE

4/5 ore/hours a temperatura ambiente/At room temperature (21°C/22°C).

PER LA SINGOLA PORZIONE/FOR THE SINGLE PORTION

30 minuti/minute a temperatura ambiente/At room temperature (21°C/22°C).

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso / weight (g)	Dimensioni / Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Vassoio in cartone ondulato accoppiato a PET / Tray in corrugated cardboard coupled to film PET	77,6	290 x 375 x 55
	Piattello in cartone ondulato accoppiato a PET / Tray in corrugated cardboard coupled to film PET	154	282 x 364
Imballo secondario - Secondary pack	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	232	400 x 300 x 100

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION

Pallet: Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi / scatola - Pieces / Case	63	63
Casse / strato - Case / Layer	9	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	10
Casse / pallet - Case / Pallet	90	80

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SCACCO AL LAMPONE PRECUT 63P codice 1639	PRODUCT SPECIFICATION Product name SCACCO AL LAMPONE PRECUT 63P code 1639
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.02.2024	REVISIONE 01 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>
