



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE Codice 0576	PRODUCT SPECIFICATION Product name DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE Codice 0576	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE Kode 0576
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.07.2021	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 20.07.2021
---	---------------------------------------	---

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN

Marchio di Vendita / Brand name/ Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®

Produttore / Manufacturer/ Hersteller: S.I.P.A. spa

Indirizzo/address/Adresse 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG Surgelata/ Quick frozen/ Tiefgefroren

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE/ HANDELSNAME Cupole di pan di Spagna farcite con crema al limone (18,3%) e ricoperte con crema al gusto di limone (52%).

Sponge domes filled with lemon cream (18.3%) and covered with lemon flavoured cream (52%).

Köstliche Biskuitkuppeln gefüllt mit Zitronencreme (18,3%) und bedeckt mit Zitronengeschmackcreme (52%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS / ZUTATEN

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Grassi vegetali (Palma - Palmisto) - Uova – Latte scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di frumento - Tuorlod'uovo - Amido modificato - Sciroppo di glucosio - Alcool - Stabilizzanti E 420 e E 463 - Olio vegetale (Girasole) - Succo di limone (0,5%) - Emulsionanti E 471 – E 322 (di girasole) e E 472e - Lattosio - Proteine del latte - Aromi – Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido (di frumento) - Sale - Maltodestrine. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Water - Sugar - Vegetable fats (Palm - Palm-kernel) - Eggs - Rehydrated skim milk - Glucose-fructose syrup - Wheat flour - Egg yolk – Modified starch - Glucose syrup - Alcohol - Stabilisers Sorbitols and Hydroxypropyl cellulose - Vegetable oil (Sunflower) - Lemon juice (0.5%) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Lactose – Milk proteins - Artificial flavourings - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Starch (of wheat) - Salt - Maltodextrins. May contain traces of nuts and soya. (for USA) Contains wheat, milk and eggs. May contain traces of tree nuts and soy.
DEUTSCH	Wasser - Zucker - pflanzliches Fett (Palm - Palmkern) - Eier - rehydratisierte Magermilch - Glukose-Fruktose-Sirup - Weizenmehl - Eigelb - modifizierte Stärke - Glukosesirup - Alkohol - Stabilisatoren E 420 und E 463 - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Zitronensaft (0,5%) - Emulgatoren E 471 - E 322 (aus Sonnenblumen) und E 472e - Laktose - Milcheiweiß - Aromen - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Weizenstärke - Salz - Maltodextrine. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

07 21

Peso etichetta / Declared weight / Nettogewicht
Codice EAN/ EAN code / EAN-Kode

780 g e (130 g e x 6)
8007574005761



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE Codice 0576	PRODUCT SPECIFICATION Product name DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE Codice 0576	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE Kode 0576
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.07.2021	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 20.07.2021
--	---------------------------------	---

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS /
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Parametro / Parameter / Parameter	Valore max Max values Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count / Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Interne Methode MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Interne Methode MAM 003- Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Interne Methode MAM 003- Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002/ Interne Methode MAM 007 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode MAM005 - Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode MAM004 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values / Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Energie	1011 KJ
	242 Kcal
Grassi / Fat / Fett	12,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren	8,8 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	27,8 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon: Zucker	20,8 g
Proteine / Protein / Ballaststoffe	2,8 g
Sale / Salt / Salz	0,10 g



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE Codice 0576	PRODUCT SPECIFICATION Product name DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE Codice 0576	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE Kode 0576
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.07.2021	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 20.07.2021
--	---------------------------------------	---

TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months / Monate (Espresso come mm/aaaa es 07/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2021; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 07/2021)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Lagertemperatur

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days / Tage

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days / Tage

(+4°C / 40°F) 2 Giorni / Days / Tage In frigorifero. In refrigerator. Im Kühlschrank

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.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Servieranweisungen

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per 1,5 –2 ore. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +4° C, il prodotto può essere consumato entro due giorni.

Before serving defrost the product at room temperature for 1,5-2 hours. Once defrosted the product can be stored in the refrigerator for 2 days.

Vor dem Servieren das Produkt 1,5-2 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen. Bei einer Temperatur von nicht mehr als + 4 ° C kann das Produkt innerhalb von zwei Tagen verzehrt werden.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE Codice 0576</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE Codice 0576</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE Kode 0576</i>
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.07.2021	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 20.07.2021
---	---------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Contenitore carta / paper tray / Papierbehälter	12,5	120
	Divisorio in cartone ondulato/Cardboard divider / Trennwand aus Wellpappe	23	375 x 240 x 75
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato tipo 92 / Corrugated cardboard box type 92 / Verpackung in Wellpappe Typ 92 Kb/S/Kb/363/B	175	380 x 250 x 80

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS / PALETTENINFORMATION

Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions / Abmessungen	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	6	6
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	9	12
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	20	20
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	180	240



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE Codice 0576	PRODUCT SPECIFICATION Product name DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE Codice 0576	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE Kode 0576
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.07.2021	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 20.07.2021
---	---------------------------------------	---

ALLERGENI/ ALLERGENS/ALLERGENE

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/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l/ SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/ *mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE <i>Codice</i> 0576	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE <i>Codice</i> 0576	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE <i>Kode</i> 0576
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.07.2021	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 20.07.2021
--	---------------------------------------	---

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / RECHTSVORSCHRIFTEN

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE

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.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.