



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT AL BURRO</b> <b>codice 0632</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BUTTER PAIN CHOCOLATE</b> <b>code 0632</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.05.2015</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

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

**Prodotto per / Manufacture 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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Prelievitato - Prodotto dolciario da forno crudo congelato / Preleavened - Frozen unbaked oven product.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME** Fagottino al burro farcito al cioccolato.  
Pain with butter, filled with chocolate.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Farina di FRUMENTO - BURRO (20%) - Acqua - Cioccolato (11%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionante lecitine (di SOIA)] - Lievito - Zucchero - Sale - LATTE scremato - Proteine del LATTE - Proteine vegetali (di piselli) - Olio vegetale (Colza) - Destrosio - Emulsionanti Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi - Antiossidante Acido ascorbico - Enzimi. CONTIENE GLUTINE, SOIA E LATTE. PUÒ CONTENERE TRACCE DI UOVA E FRUTTA A GUSCIO.
ENGLISH	WHEAT flour - BUTTER (20%) - Water - Chocolate (11%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of SOYA)] - Yeast - Sugar - Salt - Skimmed MILK - MILK proteins - Vegetable proteins (of peas) - Vegetable oil (Colza) - Dextrose - Emulsifiers Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Antioxidant Ascorbic acid - Enzymes. CONTAINS GLUTEN, SOYA AND MILK. MAY CONTAIN TRACES OF EGGS AND NUTS.

11 14

**Peso etichetta / Declared weight**  
**Codice EAN/EAN Code**

4500 g e (75 g e x 60) NET WT. 9 LBS. 14.7 OZ. (2.6 OZ. x 60)  
8007574006324



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT AL BURRO</b> <b>codice</b> <b>0632</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BUTTER PAIN CHOCOLATE</b> <b>code</b> <b>0632</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>05.05.2015</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Coliformi totali / Total Coliforms	3000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (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 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1539 KJ 368 Kcal
Grassi / Fat	19,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	13,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	39,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	10,7 g
Proteine / Protein	7,5 g
Sale / Salt	1,2 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2015)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature**

Conservare a temperatura non superiore a -15°C/5°F/Keep at temperature not higher than -15°C/5°F

Non scongelare.

Do not defrost.

**Istruzioni d'uso / Cooking instructions**

Preriscaldare il forno a 180-190°C/356-374°F e cuocere per 25 minuti circa.

Heat the oven at 180-190°C/356-374°F and cook for about 25 minutes.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT AL BURRO</b> <b>codice 0632</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BUTTER PAIN CHOCOLATE</b> <b>code 0632</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.05.2015</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensi ons (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	26	530 x 325
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	410	396 x296 x 175

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	60	60
Casse. / strato- Case / Layer	10	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet	100	80

**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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT AL BURRO</b> <b>codice 0632</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BUTTER PAIN CHOCOLATE</b> <b>code 0632</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.05.2015</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION**

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS**

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea. SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantee application of certified HACCP plan SIPA guarantee product traceability by a certified system

**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.
--

**NOTE/NOTES**

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensione del testo. Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto. The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text. No information in English is printed on the product box.
---