



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA codice 1446	PRODUCT SPECIFICATION Product name SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA codice 1446
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.10.2022	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel 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

Soufflé al cioccolato con cuore liquido (23,2%) a base di pasta di nocciole (5,5%)

Chocolate soufflé with liquid core (23.2%) made from hazelnuts paste (5.5%)

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Uova - Farina di frumento - Zucchero - Cioccolato (12,6%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Grasso vegetale (Cocco) - Burro anidro - Sciroppo di glucosio - Cioccolato bianco [Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Pasta di " Nocciola del Piemonte IGP " (1,3%) - Cioccolato al latte [Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Pasta di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma] - Emulsionanti E 322 (di soia) e E 471 - Aromi. Può contenere tracce di altra frutta a guscio e senape.
ENGLISH	Eggs - Wheat flour - Sugar - Chocolate (12.6%) (Cocoa mass - Sugar) - Vegetable fat (Coconut) - Anhydrous butter - Glucose syrup - White chocolate [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Hazelnuts "Nocciola del Piemonte PGI" paste (1.3%) - Milk chocolate [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Cocoa mass - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Artificial flavouring] - Emulsifiers Lecithins (of soya) and Mono- and diglycerides of fatty acids - Artificial flavourings. May contain traces of other nuts and mustard. (for USA) Contains eggs, soy, wheat, milk, coconut and hazelnut. May contain traces of other tree nuts.

09 22

Peso etichetta / Declared weight
Codice EAN / EAN Code

1080 g e (90 g x 12) - NET WT. 2 LBS. 6.1 OZ. (3.2 OZ. x 12)
8007574014466

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA codice 1446	PRODUCT SPECIFICATION Product name SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA codice 1446
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.10.2022	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	1876 KJ
	450 Kcal
Grassi / Fat	30 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	21 g
Carboidrati / Carbohydrate	39 g
di cui zuccheri / of which sugars	26 g
Proteine / Protein	5,7 g
Sale / Salt	0,10 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 02/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2022)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Per un consumo ideale: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione / To enjoy at its best: the product is best eaten within the date indicated on the side of the box

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA codice 1446	PRODUCT SPECIFICATION Product name SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA codice 1446
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.10.2022	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

2/3 ore/hours (21°C/22°C - 70°F/72°F) A temperatura ambiente / At room temperature.
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.
Do not re-freeze after thawing.

Consigli per la preparazione / Recommended preparation

FORNO

Scongela il prodotto a temperatura ambiente
- A forno caldo (180°C / 365°F) scaldare per 4 minuti.

FORNO A MICROONDE

- A prodotto congelato e senza pirottino per 40-45 sec. (800W)
- A prodotto scongelato e senza pirottino per 20 sec. (800W)

OVEN

- Defrost the product at room temperature.
- Heat for 4 minutes in hot oven (180°C / 365°F).

MICROWAVE OVEN

- With frozen product without form for 40-45 sec. (800W).
- With defrosted product without form for 20 sec. (800W).

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso / weight (g)	Dimensioni / Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Contenitore in alluminio Aluminium tray (x12)	2,2 x 12 = 26,4	top ø 90 bottom ø 60 x 40
	Divisorio in cartone / Cardboard divider	16,5	280 x 180
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo 8 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 8 kb/s/kb 363/B	136	Ext 295 x 200 x 104

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet / 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	17	15
Casse / pallet – Case / Pallet	340	210

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA codice 1446	PRODUCT SPECIFICATION Product name SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA codice 1446
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.10.2022	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

ALLERGENI/ ALLERGENS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed 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 / 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

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.