

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' AL CIOCCOLATO codice 1467	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE SOUFFLE' code 1467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SOUFFLE' AL CIOCCOLATO Código 1467
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.03.2014 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
---	--

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES RELATIVOS AL PRODUCTOR

Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Manufacturer / Productor: S.I.P.A. spa
Indirizzo/address/ dirección 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/ DENOMINACIÓN DE VENTA Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL
 SOUFFLE' AL CIOCCOLATO 12 pezzi - Souffle al cioccolato con cuore di cioccolato liquido
 SOUFFLE' AL CIOCCOLATO 12 portions - Chocolate souffle with liquid chocolate heart.
 SOUFFLE' AL CIOCCOLATO 12 porciones - Soufflé de chocolate con corazón de chocolate líquido.

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES

ITALIANO	Uova - Cioccolato (17,5%) [Zucchero - Pasta di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Grasso vegetale (Cocco) - Farina di frumento - Zucchero - Sciroppo di glucosio - Burro anidro (da latte). Contiene uova, soia, frumento e latte. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	Eggs - Chocolate (17.5%) [Sugar - Cocoa mass - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavor] - Vegetable fat (Coconut) - Wheat flour - Sugar - Glucose syrup - Anhydrous butter (of milk). Contains eggs, soya, wheat, milk and coconut. May contain traces of other nuts.
ESPAÑOL	Huevos - Chocolate (17,5%) [Azúcar - Pasta de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Grasa vegetal (Coco) - Harina de trigo - Azúcar - Jarabe de glucosa - Mantequilla deshidratada (de leche). Contiene huevos, soja, trigo y leche. Puede contener trazas de frutos de cáscara.

03 14

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto 1200 g e (100 g e x 12) NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ. (3.5 OZ. x 12)

Codice EAN/EAN Code/ Código EAN 8007574114678

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' AL CIOCCOLATO codice 1467	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE SOUFFLE' code 1467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SOUFFLE' AL CIOCCOLATO Código 1467
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.03.2014 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
---	--

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- - Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- Validated method / Método validado (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 / Método interno MAM 007 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM005- Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM004- Validated method / Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Valori medi / Typical values / Valores medios	
	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1865 KJ 448 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	29,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	22,4 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	39,7 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	26,6 g
Proteine / Protein / Proteínas	5,5 g
Sale / Salt / Sal	0,03 g

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' AL CIOCCOLATO codice 1467	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE SOUFFLE' code 1467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SOUFFLE' AL CIOCCOLATO Código 1467
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.03.2014 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
---	--

TMC del prodotto / Best before / Fecha de duración mínima del producto

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 03/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2014; Expresado como mm/aaa ej. 03/2014)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación

*** / ** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case / Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase.

** (-12°C / 10°F) 30 giorni / Days/ días

* (-6°C / 21°F) 7 giorni / Days/ días

(4°C / 40°F) 3 giorni / Days/ días in frigorifero/ In refrigerator. ./ En frigorífico

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 2/3 Ore / Hours/Horas a temperatura ambiente/ at room temperature. / a temperatura ambiente.

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

Do not re-freeze after thawing.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico

Consigli per la preparazione/Recommended preparation/ Preparación recomendada

FORNO

Scongelare 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 50 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 50 sec. (800W).

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

HORNO

- Descongele el producto a temperatura ambiente.

- A horno caliente calentar por 4 minutos (180°C/365°F).

HORNO MICROONDAS

- Con el producto congelado sin el envase por 50 sec. (800W).

- Con el producto descongelado sin el envase por 20 sec. (800W).

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' AL CIOCCOLATO codice 1467	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE SOUFFLE' code 1467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SOUFFLE' AL CIOCCOLATO Código 1467
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.03.2014 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
---	--

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight / peso (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Contenitore in alluminio Aluminium tray (x12) Envase de aluminio	2.2	top ø 90 bottom ø 60 x 40
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 8 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 8 kb/s/kb 363/B Embalaje 8 en cartón corrugado kb/s/kb 363/B	136	Ext 295 x 200 x 104

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION /INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	12	12
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	20	16
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	17	17
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	340	272

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

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 / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso produttivo

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y		X

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' AL CIOCCOLATO codice 1467	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE SOUFFLE' code 1467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SOUFFLE' AL CIOCCOLATO Código 1467
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.03.2014 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
---	--

prodotti derivati		
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene	Higiene de los productos alimenticios
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.	Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed	Alimentos y piensos modificados genéticamente
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG
Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers	Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SOUFFLE' AL CIOCCOLATO codice 1467	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE SOUFFLE' code 1467	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SOUFFLE' AL CIOCCOLATO Código 1467
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.03.2014 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
---	--

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES

<p>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</p>
<p>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</p>
<p>SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea. SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado</p>

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE

<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. El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.</p>
--

NOTE/NOTES / NOTAS

<p>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. La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto. Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.</p>
