

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BONET codice 1491</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BONET codice 1491</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 07.09.2022</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Surgelato / Quick-frozen

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME**

Crema dessert con latte fresco (55%), cacao e amaretti (7,4%)

Cream dessert with Fresh milk (55%), cocoa and amaretti macaroons (7.4%)

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	<b>Latte</b> fresco intero pastorizzato (55%) - <b>Uova</b> - Zucchero – Granella di amaretti (Zucchero - Mandorle di albicocca - <b>Albume d'uovo</b> - Agenti lievitanti E 503 e E 500) - Cacao (4%) - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Addensante E 407 - Fibra di agrumi - Stabilizzante E 508. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio, soia e frumento.</b>
ENGLISH	Whole pasteurized fresh <b>milk</b> (55%) - <b>Eggs</b> - Sugar - Crushed macaroons (Sugar - Apricot stone – <b>Egg white</b> - Raising agents E 503 and E 500) - Cocoa (4%) - <b>Egg yolk</b> - Thickenner E 407 - Citrus fibre - Stabiliser E 508. <b>May contain traces of nuts, soya and wheat.</b>

08 22

**Peso etichetta / Declared weight** 1140 g (95 g e x 12)  
**Codice EAN / EAN Code** 8007574014916

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BONET codice 1491</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BONET codice 1491</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 07.09.2022</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

#### 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	1420 KJ
	338 Kcal
Grassi / Fat	13 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	43 g
di cui zuccheri / of which sugars	41 g
Proteine / Protein	11 g
Sale / Salt	0,29 g

#### TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (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) 2 giorni/days

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BONET codice 1491</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BONET codice 1491</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 07.09.2022</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

#### Modalità di utilizzo / Serving instructions

1,5/2 ore/hours (21°C/22°C - 70°F/72°F) A temperatura ambiente / At room temperature.

Per un consumo ottimale si consiglia di smodellare il prodotto a temperatura non superiore a +4°C.  
For best consumption, it is advisable to remove the product from its mould at a temperature not higher than +4°C.

Forno a microonde/Microwave oven

- A prodotto congelato per 45/50 sec. (800W) / With frozen product for 45/50 sec. (800W).

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.  
Do not re-freeze after thawing.

#### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso / weight (g)	Dimensioni / Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Pirottino in Cartoncino/PE Cardboard / PE tray  flow pack in BOPP/COEX 30 MY	4,2 x 12 = 50,4	80 x 38
Imballo secondario – Secondary pack	Astuccio in cartoncino Cardboard case  Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	33 x 6 = 198  124	Ext 103 x 55 x 205  Ext 320 x 216 x 116

#### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet / Pallet: Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm
Pezzi / scatola - Pieces / Case	12
Casse / strato - Case / Layer	11
Strati /pallet - Layer / Pallet	15
Casse / pallet – Case / Pallet	165



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BONET codice 1491</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BONET codice 1491</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 07.09.2022</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

### 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		
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 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.
--