

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL PISTACCHIO codice 1512		PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL PISTACCHIO code 1512
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.03.2023		REVISIONE 00 VERSION
-------------------------------------------------------	--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di vendita / Brand name: bindi maestri del 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

Bigné ripieni di crema al gusto vaniglia (18,5%), ricoperti con crema ai pistacchi di Sicilia (70,3%) e decorati con granella di pistacchio (1,2%).

Choux filled with vanilla flavoured cream (18.5%), covered with Sicilian pistachio cream (70.3%) and decorated with chopped pistachio (1.2%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Latte scremato reidratato - Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Zucchero - Uova - Sciroppo di glucosio - Pasta di pistacchi siciliani (4%) - Farina di frumento - Lattosio - Olio vegetale (Girasole) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido modificato - Stabilizzante E 420 - Granella di pistacchi (1,2%) - Proteine del latte - Tuorlo d'uovo - Granella di nocciole - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Fibra di agrumi - Sale - Aromi - Agenti lievitanti E 450 - E 500 e E 503 - Amido (di frumento) - Addensante E 415. Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Rehydrated skim milk - Vegetable fats (Palm - Coconut) - Sugar - Eggs - Glucose syrup - Sicilian pistachios paste (4%) - Wheat flour - Lactose - Vegetable oil (Sunflower) - Glucose-fructose syrup - Modified starch - Stabiliser Sorbitols - Chopped pistachios (1.2%) - Milk proteins - Egg yolk - Chopped hazelnuts - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Citrus fibre - Salt - Artificial flavourings - Raising agents Diphosphates - Sodium carbonates and Ammonium carbonates - Starch (of wheat) - Thickener Xanthan gum. May contain traces of soya and other nuts. (for USA) Contains milk, eggs, wheat, pistachio, hazelnuts and coconut. May contain traces of soy and other tree nuts.

01 23

Peso etichetta/Declared weight 1300 g e (NET WT. 2 LBS. 13.8 OZ.)

Codice EAN / EAN code 8007574015128

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> PROFITEROL PISTACCHIO <i>codice 1512</i>		PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> PROFITEROL PISTACCHIO <i>code 1512</i>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.03.2023		REVISIONE 00 VERSION
-------------------------------------------------------	--	---------------------------------------

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER

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	1185 KJ 285 Kcal
Grassi / Fat	20 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12 g
Carboidrati / Carbohydrate	21 g
di cui zuccheri / of which sugars	15 g
Proteine / Protein	3,5 g
Sale / Salt	0,17 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2023)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Nel congelatore/In freezer

**** o *** (-18°C/0°F) vedi data consigliata sulla confezione/See 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.

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL PISTACCHIO codice 1512		PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL PISTACCHIO code 1512
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.03.2023		REVISIONE 00 VERSION
-------------------------------------------------------	--	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

4/5 ore/hours - (21°C/22°C - 70°F/72°F) A temperatura ambiente / At room temperature.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso / weight (g)	Dimensioni / Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Vaschetta in plastica marrone / Brown plastic tray	105	370 x 230 x 42,3
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	163	Ext 384 x 248 x 81

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi / scatola - Pieces / Case	8	8
Casse / strato - Case / Layer	9	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	20	20
Casse / pallet – Case / Pallet	180	240

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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ 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

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> PROFITEROL PISTACCHIO <i>codice 1512</i>		PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> PROFITEROL PISTACCHIO <i>code 1512</i>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.03.2023		REVISIONE 00 VERSION
-------------------------------------------------------	--	---------------------------------------

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

<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.</p>
