

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PROFITEROL BIANCO D'AUTORE</b> <b>codice 1657</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PROFITEROL BIANCO D'AUTORE</b> <b>code 1657</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 08.01.2024</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

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

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME**  
 SURGELATO / QUICK-FROZEN

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME**  
 Bigné farciti con crema profumata alla vaniglia (70%).  
 Choux filled with vanilla scented cream (70%).

#### INGREDIENTI / INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - <b>Uova</b> - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - <b>Latte</b> scremato reidratato - Farina di <b>frumento</b> - Zucchero - Stabilizzante E 420 - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Sciroppo di glucosio - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido modificato - <b>Lattosio</b> - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Sale - Agenti lievitanti E 450 - E 500 e E 503 - Proteine del <b>latte</b> - Amido (di <b>frumento</b> ) - Aromi naturali - Addensante E 415. <b>Può contenere tracce di soia, senape e frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - <b>Eggs</b> - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Wheat</b> flour - Sugar - Stabiliser Sorbitols - <b>Egg yolk</b> - Glucose syrup - Glucose-fructose syrup - Modified starch - <b>Lactose</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Salt - Raising agents Diphosphates - Sodium carbonates and Ammonium carbonates - <b>Milk</b> proteins - Starch (of <b>wheat</b> ) - Natural flavourings - Thickener Xanthan gum. <b>May contain traces of soya, mustard and nuts.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.</b>

12 23

**Peso etichetta / Declared weight** 750 g e NET WT. 1 LBS. 10.4 OZ.

**Codice EAN/EAN Code** 8007574016576

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PROFITEROL BIANCO D'AUTORE</b> <b>codice 1657</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PROFITEROL BIANCO D'AUTORE</b> <b>code 1657</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 08.01.2024</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	1061 KJ
	255 Kcal
Grassi / Fat	18 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	15 g
Carboidrati / Carbohydrate	18 g
di cui zuccheri / of which sugars	8,8 g
Proteine / Protein	4,1 g
Sale / Salt	0,33 g

#### TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2024; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2024)

#### Temperatura di conservazione / Storage temperature

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.

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

Do not re-freeze after thawing.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PROFITEROL BIANCO D'AUTORE</b> <b>codice 1657</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PROFITEROL BIANCO D'AUTORE</b> <b>code 1657</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 08.01.2024</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

### ISTRUZIONI PER LO SCONGELAMENTO/DEFROSTING INSTRUCTIONS

PER SINGOLO BIGNE'/FOR EACH CHOUX

40 minuti/minutes a temperatura ambiente/At room temperature (21°C/22°C-70°F/72°F).

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso / weight (g)	Dimensioni / Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Sacchetto in plastica (PE) / Plastic bag (PE)	18,4	600 x 550
Imballo secondario - Secondary pack	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard case	168	Ext 323 x 218 x 138

### INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION

Pallet: Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi / scatola - Pieces / Case	48	48
Casse / strato - Case / Layer	15	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	11	11
Casse / pallet - Case / Pallet	165	132

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PROFITEROL BIANCO D'AUTORE</b> <b>codice 1657</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PROFITEROL BIANCO D'AUTORE</b> <b>code 1657</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 08.01.2024</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 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 / Milk and products thereof	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 <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

<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>
---