

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BIGNE' AL CIOCCOLATO Codice 1661	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname BIGNE' AL CIOCCOLATO Kode 1661
--	---

DATA EMISSIONE AUSSTELLUNGSDATUM 12.01.2024	REVISIONE 00 REVISION
--	--

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN

Marchio di Vendita / Verkaufsmarke: bindi maestri del dessert ®
Produttore / Hersteller: S.I.P.A. spa
Indirizzo/ Adresse: Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI) Italia
 Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027
info@bindidessert.it

DENOMINAZIONE DI VENDITA / VERKEHRSBEZEICHNUNG SURGELATO / TIEFGEFROREN

DENOMINAZIONE COMMERCIALE / HANDELSNAME

Bigné farciti con crema al cioccolato e decorati con glassa al cacao.
 Windbeutel gefüllt mit Schokoladecreme und dekoriert mit Kakaoglasur.

INGREDIENTI / ZUTATEN

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Uova - Cioccolato (7,8%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 - Aroma naturale di vaniglia] – Farina di frumento - Sciroppo di glucosio - Amido di mais - Pasta di cacao (2,2%) – Olio vegetale (Colza) - Latte intero in polvere - Burro - Grasso vegetale (Palma) - Destrosio - Tuorlo d'uovo in polvere - Cacao (0,4%) - Panna - Siero di latte - Amido modificato - Albume d'uovo in polvere - Latte scremato in polvere – Proteine del latte concentrate - Proteine del latte - Sale - Gelatina di pesce – Aromi naturali - Emulsionanti E 472a e E 471 - Stabilizzante E 407. Può contenere tracce di soia e frutta a guscio.
DEUTSCH	Wasser - Zucker - Eier - Schokolade (7,8%) [Zucker - Kakaomasse - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 - natürliches Vanillearoma] - Weizenmehl - Glukosesirup - Maisstärke - Kakaomasse (2,2%) - pflanzliches Öl (Raps) - Vollmilchpulver - Butter - pflanzliches Fett (Palme) - Dextrose - Eigelbpulver - Kakao (0,4%) - Sahne - Süßmolken - modifizierte Stärke - Eiklarpulver - Magermilchpulver - Milcheiweißkonzentrat - Milcheiweiß - Salz - Fischgelatine - natürliches Vanillearoma - Emulgatoren E 472a e E 471 - Stabilisator E 407. Kann Spuren von Soja und Schalenfrüchten enthalten.

12 23

Peso etichetta / Nettogewicht 980 g (20 g x 49)

Codice EAN/EAN Kode 8007574016613

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BIGNE' AL CIOCCOLATO Codice 1661	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname BIGNE' AL CIOCCOLATO Kode 1661
--	---

DATA EMISSIONE AUSSTELLUNGSDATUM 12.01.2024	REVISIONE 00 REVISION
--	--

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MIKROBIOLOGISCHE 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 / ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energie	1123 KJ 268 Kcal
Grassi / Fett	12 g
di cui acidi grassi saturi / davon: gesättigte Fettsäuren	5,6 g
Carboidrati / Kohlenhydrate	33 g
di cui zuccheri / davon: Zucker	19 g
Proteine / Ballaststoffe	5,3 g
Sale / Salz	0,3 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/Im Tiefkühlschrank

****/** (-18°C) Vedi data consigliata sulla confezione/Siehe Verpackung .

** (-12°C) 1 mese/Monat.

* (-6°C) 1 settimana/Woche.

In frigorifero/Im Kühlschrank

(+4°C) 2 giorni/Tage.

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

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> BIGNE' AL CIOCCOLATO <i>Codice 1661</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> BIGNE' AL CIOCCOLATO <i>Kode 1661</i>
--	---

DATA EMISSIONE AUSSTELLUNGSDATUM 12.01.2024	REVISIONE 00 REVISION
--	--

ISTRUZIONI PER LO SCONGELAMENTO/AUFTAUEMPFEHLUNG

1,5/2 ore/Stunden - A temperatura ambiente/Bei Raumtemperatur (21°C/22°C)

5/6 ore/Stunden - In frigorifero/Im Kühlschrank (+4°C)

CONFEZIONAMENTO / VERPACKUNG

		Peso / Nettogewicht (g)	Dimensioni / Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primärverpackung	Contenitore in plastica (PET) / PET Plastik tray	80	383 x 383 x 46
	Pellicola in polietilene / Polyethylenfolie	10	450 x 360
Imballo secondario - Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato / Verpackung in Wellpappe	226	Ext 395 x 389 x 53

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION

Pallet: Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm
Pezzi / scatola - Pieces / Case	49
Casse / strato - Case / Layer	6
Strati / pallet - Layer / Pallet	30
Casse / pallet - Case / Pallet	180

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BIGNE' AL CIOCCOLATO Codice 1661	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname BIGNE' AL CIOCCOLATO Kode 1661
--	---

DATA EMISSIONE AUSSTELLUNGSDATUM 12.01.2024	REVISIONE 00 REVISION
--	--

ALLERGENI/ ALLERGENE

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Arachidi e derivati / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / *mögliche Kreuzkontamination

RIFERIMENTI LEGISLATIVI / RECHTSVORSCHRIFTEN

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 / GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia. Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.