



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL BIANCO codice 1807	PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL BIANCO code 1807
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.05.2021	REVISIONE 04 VERSION
---	---------------------------------------

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME Surgelato

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

PROFITEROL BIANCO – Bigné ripieni di crema al cioccolato (31,5%), avvolti in crema al gusto vaniglia (53%).

INGREDIENTI

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Acqua - Oli vegetali (Girasole - Palma - Cocco - Cartamo) - Zucchero - Uova - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di frumento - Cioccolato al latte (3%) [Zucchero - Latte intero in polvere - Burro di cacao - Pasta di cacao - Latte scremato in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Maltodestrine - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Cacao magro in polvere - Lattosio - Proteine del latte - Cioccolato (0,4%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (fra cui soia) - Sale - Agenti lievitanti E 450 - E 500 e E 503 - Aromi (contiene latte) - Amido (di frumento) - Addensante E 415. Può contenere tracce di frutta a guscio.
----------	---

08 13

Peso etichetta / Declared weight 450 g e 6 porzioni
Codice EAN/EAN Code 8007574018075

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
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
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° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL BIANCO codice 1807	PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL BIANCO code 1807
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.05.2021	REVISIONE 04 VERSION
---	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1209 KJ 290 Kcal
Grassi / Fat	19,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	25,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	16,5 g
Proteine / Protein	3,3 g
Sale / Salt	0,12 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 08/2013; Expressed like mm/yyyy ex 08/2013)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Nel congelatore **** o *** (-18°C) vedi data consigliata sulla confezione

** (-12°C) 1 mese

* (-6°C) 1 settimana

In frigorifero (+4°C) 3 giorni

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 2 ore/hours a temperatura ambiente/ at room temperature.

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	Vassoio in pura cellulosa/ Pure Cellulose tray	25	Ø 210
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 39 in cartone ondulato Kb/S/Kb/363/B Corrugated cardboard box type 39 Kb/S/Kb/363/B	125	230 x 235 x 110

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	20	15
Strati / pallet - Layer / Pallet	18	17
Casse / pallet – Case/ Pallet	360	255



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL BIANCO codice 1807	PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL BIANCO code 1807
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.05.2021	REVISIONE 04 VERSION
---	---------------------------------------

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 / 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		
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 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 / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

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.
--