



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E CAMELLO codice 2378</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE SOUFFLE' CARAMEL code 2378</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E CARAMELLO Kode 2378</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.04.2022</b>	<b>REVISIONE 02 VERSION</b>	<b>REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 26.04.2022</b>
---	---------------------------------	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ INFORMATIONEN  
ÜBER DEN PRODUZENTEN**

**Marchio di Vendita / Brand name/ Verkaufsmarke:** bindi fantasia nel dessert®

**Produttore / Manufacturer/ Hersteller:** S.I.P.A. spa

**Indirizzo/address/ Adresse** 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG** Surgelato /Quick frozen/ Tiefgefroren

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME** Soufflé al cioccolato con cuore al caramello salato/ Chocolate Salted Caramel Souffle/ Schokoladen-Soufflè mit einem Herz aus Karamell.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ZUTATEN**

ITALIANO	<b>Uova</b> - Cioccolato (13,3%) [Zucchero - Pasta di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Zucchero - Grasso vegetale (Cocco) - Farina di <b>frumento</b> - Caramello al burro salato (8,1%) [Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Acqua - Burro salato (9%) ( <b>Burro</b> - Sale) – Amido modificato - Addensanti E 440 e E 415] - <b>Burro</b> anidro - Sciroppo di glucosio - Cioccolato bianco [Zucchero - Burro di cacao - <b>Latte</b> intero in polvere - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - <b>Latte</b> scremato in polvere - Sale. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>
ENGLISH	<b>Eggs</b> - Chocolate (13.3%) [Sugar - Cocoa mass - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - Sugar - Vegetable fat (Coconut) – <b>Wheat</b> flour - Salted butter caramel (8,1%) [Glucose-fructose syrup - Sugar - Water - Salted butter (9%) ( <b>Butter</b> - Salt) - Modified starch - Thickeners Pectine and Xanthan gum] - Anhydrous <b>butter</b> - Glucose syrup - White chocolate [Sugar – Cocoa butter - Whole <b>milk</b> powder - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - Dried skimmed <b>milk</b> - Salt. <b>May contain traces of nuts.</b> <b>(for USA) Contains eggs, soy, wheat, coconut and milk. May contain traces of other tree nuts.</b>
DEUTSCH	<b>Eier</b> - Schokolade (13,3%) [Zucker - Kakaomasse - Emulgatoren E 322 (aus <b>Soja</b> ) - natürliches Vanillearoma] - Zucker - pflanzliches Fett (Kokos) - <b>Weizenmehl</b> - Karamell mit gesalzener Butter (8,1%) [Glukose-Fruktose-Sirup - Zucker - Wasser - gesalzener Butter (9%) ( <b>Butter</b> - Salz) - modifizierte Stärke - Verdickungsmittel E 440 und E 415] - wasserfreie <b>Butter</b> - Glukosesirup – weiss Schokolade [Zucker - Kakaobutter - <b>Vollmilchpulver</b> - Emulgatoren E 322 (aus <b>Soja</b> ) - natürliches Aroma Vanille] - <b>Magermilchpulver</b> - Salz. <b>Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.</b>

09 20

**Peso etichetta / Declared weight/ Nettogewicht** 1080 g e (90 g x 12) NET WT. 2 LBS. 6.1 OZ. (3.2 OZ. x 12)

**Codice EAN/EAN Code/ EAN-Kode**

8007574023789



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E CAMELLO codice 2378</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE SOUFFLE' CAMEL code 2378</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E CAMELLO Kode 2378</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.04.2022</b>	<b>REVISIONE 02 VERSION</b>	<b>REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 26.04.2022</b>
---	---------------------------------	---

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS /  
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Parametro / Parameter / Parameter	Valore max Max values Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count / Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Interne Methode MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode MAM 003- Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode MAM 003- Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002/ Interne Methode MAM 007 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Interne Methode MAM005 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode MAM004 - Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / ERNÄHRUNGSWERTE**

Valori medi / Typical values / Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Energie	1837 KJ 441 Kcal
Grassi / Fat / Fett	28,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren	21,0 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	39,9 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon: Zucker	28,7 g
Proteine / Protein / Ballaststoffe	5,2 g
Sale / Salt / Salz	0,16 g



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E CARAMELLO</b> <b>codice 2378</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE SOUFFLE' CARAMEL</b> <b>code 2378</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E CARAMELLO</b> <b>Kode 2378</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 26.04.2022</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 02</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>26.04.2022</b>
---	---------------------------------------	---

### **TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum**

12 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 09/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2020; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 09/2020)

### **Temperatura di conservazione / Storage temperature / Lagertemperatur**

\*\*\* / \*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 giorni / Days/ Tage

\* (-6°C / 21°F) 7 giorni / Days/ Tage

(4°C / 40°F) 3 giorni / Days/ Tage in frigorifero/ In refrigerator/ Im Kühlschrank.

### **Modalità di utilizzo / Serving instructions / Servieranweisungen**

(21°C / 22°C – 70°F/72°F) 2/3 Ore / Hours / Stunden a temperatura ambiente/ at room temperature/ beim Raumtemperatur.

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

Do not re-freeze after thawing.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren

### **(I) CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:**

Forno

- Scongellare il prodotto a temperatura ambiente
- A forno caldo (180°C/365°F) scaldare per 4 minuti.

Forno a microonde

- A prodotto congelato e senza pirottino per 50 sec. (800W)
- A prodotto scongelato e senza pirottino per 20 sec. (800W)

(GB)(USA)(CDN)

### **RECOMMENDED PREPARATION:**

Oven

- Defrost the product at room temperature.
- Heat for 4 minutes in hot oven (180°C/365°F).

Microwave oven

- With frozen product without form for 50 sec. (800W).
- With defrosted product without form for 20 sec. (800W).



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E CAMELLO codice 2378</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE SOUFFLE' CAMEL code 2378</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E CAMELLO Kode 2378</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.04.2022</b>	<b>REVISIONE 02 VERSION</b>	<b>REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 26.04.2022</b>
---	---------------------------------	---

**VORBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN:**

Ofen

- Das Produkt bei Raumtemperatur auftauen
- 4 Minuten lang im heißen Ofen (180°C/365°F) erhitzen

Mikrowellenherd

- Ein gefrorenes Produkt und ohne Backförmchen für 50 Sekunden (800W)
- Ein aufgetautes Produkt und ohne Backförmchen für 20 Sekunden (800W)

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / VERPACKUNG**

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen(mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Contentore in alluminio / Aluminium tray (x12) / Aluminiumbehälter (x12)	2.2	top ø 90 bottom ø 60 x 40
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type kb/s/kb 363/B Verpackung in Wellpappe kb/s/kb 363/B	136	Ext 295 x 200 x 120

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION / PALETTENINFORMATION**

Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions / Abmessungen	100 X 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	12	12
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	20	16
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	17	17
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	340	272



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E CAMELLO codice 2378</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE SOUFFLE' CARAMEL code 2378</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E CARAMELLO Kode 2378</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.04.2022</b>	<b>REVISIONE 02 VERSION</b>	<b>REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 26.04.2022</b>
---	---------------------------------	---

### ALLERGENI/ ALLERGENS / ALLERGENE

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 / Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg or 10 mg/l/ SO <sub>2</sub> mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/ \*mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E CAMELLO codice 2378</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE SOUFFLE' CAMEL code 2378</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E CAMELLO Kode 2378</b>
--	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.04.2022</b>	<b>REVISIONE 02 VERSION</b>	<b>REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 26.04.2022</b>
---	---------------------------------	---

#### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ RECHTSVORSCHRIFTEN

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011

#### MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE

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.  
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.