

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <i>Codice 2579</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <i>Codice 2579</i>	<b>DATENBLATT</b> <b>FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <i>Kode 2579</i>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.10.2020</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 02</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>05.10.2020</b>
---	---------------------------------------	---

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

**Marchio di Vendita / Brand name/ Verkaufsmarke:** bindi fantasia nel dessert®  
**Prodotto per / Manufacturer for/ Hergestellt für:** 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** Surgelata/ Quick frozen/ Tiefgefroren

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE/ HANDELSNAME**

Crema al gusto vaniglia (54,6%) su pan di Spagna e salsa ai frutti rossi (12%).  
 Vanilla flavoured cream (54,6%) with sponge base and red fruits sauce (12%).  
 Vanillegeschmackcreme (54,6%) mit Biskuitboden und Rotenfrüchtensoße (12%).

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <i>Codice 2579</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <i>Codice 2579</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <i>Kode 2579</i>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.10.2020</b>	<b>REVISIONE 02 VERSION</b>	<b>REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 05.10.2020</b>
---	---------------------------------	---

### INGREDIENTI/INGREDIENTS/ZUTATEN

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Grassi vegetali (Palma - Palmisto) - Farina di <b>frumento</b> - Purea di carote - Lamponi (3,7%) - <b>Uova</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Latte</b> scremato reidratato - <b>Yogurt</b> - Cioccolato bianco [Zucchero - Burro di cacao - <b>Latte</b> intero in polvere - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Olio vegetale (Girasole) - Purea di lamponi (2%) - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Amido modificato - Stabilizzanti E 420 - E 463 e E 422 - Gelatina alimentare - Emulsionanti E 322 (di girasole) - E 472e e E 471 - Succo di limone - Proteine del <b>latte</b> - Purea di mirtili - <b>Lattosio</b> - Agenti lievitanti E500 e E 450 - Amido (di <b>frumento</b> ) - Sale - Aromi - Acidificante E 330 – Colorante E 120. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Sugar - Vegetable fats (Palm - Palm-kernel) - <b>Wheat</b> flour - Carrots purée - Raspberries (3.7%) - <b>Eggs</b> - Glucose-fructose syrup – Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Yoghurt</b> - White chocolate [Sugar - Cocoa butter - Whole <b>milk</b> powder - Emulsifiers E 322 (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - Vegetable oil (Sunflower) - Raspberry purée (2%) - <b>Egg yolk</b> - Modified starch - Stabilisers E 420 - E 463 and E 422 - Edible gelatine - Emulsifiers E 322 (of sunflower) – E 472e and E 471 - Lemon juice - <b>Milk</b> proteins - Blueberries purée - <b>Lactose</b> - Raising agents E 500 and E 450 - Starch (of <b>wheat</b> ) - Salt - Flavourings - Acid E 330 - Colours E 120. <b>May contain traces of nuts.</b>
DEUTSCH	Wasser - Zucker - pflanzliches Fett (Palm - Palmkern) - <b>Weizenmehl</b> - Karottenpüree - Himbeeren (3,7%) - <b>Eier</b> - Glukose-Fruktose-Sirup – rehydratisierte <b>Magermilch</b> - <b>Joghurt</b> - weiss Schokolade [Zucker - Kakaobutter - <b>Vollmilchpulver</b> - Emulgatoren E 322 (aus <b>Soja</b> ) - natürliches Vanillearoma] - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Himbeermark (2%) - <b>Eigelb</b> - modifizierte Stärke - Stabilisatoren E 420 - E 463 und E 422 - Speisegelatine - Emulgatoren E 322 (aus Sonnenblumen) – E 472e und E 471 - Zitronensaft - <b>Milcheiweiß</b> - Heidelbeermark - <b>Laktose</b> - Backtriebmittel E 500 und E 450 - <b>Weizenstärke</b> - Salz - Aromen - Säuerungsmittel E 330 - Farbstoff E 120. <b>Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.</b>

09 20

Peso etichetta / Declared weight/Nettogewicht  
Codice EAN/ EAN code/ EAN-Kode

990 g (110 g e x 9)  
8007574025790

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <i>Codice</i> <b>2579</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <i>Codice</i> <b>2579</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <i>Kode</i> <b>2579</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>05.10.2020</b>	<b>REVISIONE 02 VERSION</b>	<b>REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>05.10.2020</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**

<b>Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Energie	992 KJ 237 Kcal
Grassi / Fat / Fett	13,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren	9,2 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	25,1 g
di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker	17,9 g
Proteine / Protein/ Ballaststoffe	2,7 g
Sale / Salt / Salz	0,15 g

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <i>Codice</i> <b>2579</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <i>Codice</i> <b>2579</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <i>Kode</i> <b>2579</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>05.10.2020</b>	<b>REVISIONE 02 VERSION</b>	<b>REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>05.10.2020</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.

consumed best before the date indicated on the case.

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

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/ Tage

(+4°C / 40°F) 2 Giorni / Days/ Tage In frigorifero. In refrigerator. Im Kühlschrank

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

Do not re-freeze after thawing and it can be stored in refrigerator.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren

### Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Servieranweisungen

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per 1,5 –2 ore.

Before serving defrost the product at room temperature for 1,5-2 hours.

Vor dem Servieren das Produkt 1,5-2 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Blister Plastica Marrone / Blister Brown Plastic / braune Kunststoff-Blister	25,5	257 x 257
	Striscia trasparente 4 x 28 / Trasparent Strip 4 x 28/ Transparenter Streifen 4 x 28	3	40 x 280
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Verpackung in Wellpappe Kb/S/Kb/363/B	106	Ext 273 x 266 x 75

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION/ PALETTENINFORMATION

Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions / Abmessungen	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	9	9
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	12	15
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	22	20
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	264	300

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <b>Codice 2579</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CREMOSO AI FRUTTI</b> <b>ROSSI</b> <b>Codice 2579</b>	<b>DATENBLATT</b> <b>FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CREMOSO AI FRUTTI</b> <b>ROSSI</b> <b>Kode 2579</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.10.2020</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 02</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>05.10.2020</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

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <i>Codice 2579</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <i>Codice 2579</i>	<b>DATENBLATT</b> <b>FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CREMOSO AI FRUTTI ROSSI</b> <i>Kode 2579</i>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.10.2020</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 02</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>05.10.2020</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.