



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION
Nome Prodotto NONNA 4.0 Codice 1348	Product name NONNA 4.0 Code 1348

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE 26.05.2022	REVISIONE / VERSION 00
---	-------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION

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

Prodotto per / Manufacturer for: 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/ Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME

Crumble al burro (Biscotto al burro) (12%) con cuore di crema pasticcera al limone (13,3%), mousse alla panna al gusto di limone (45,5%), ricoperti con una glassa al cioccolato bianco (22,5%).

Butter crumble (Butter biscuit) (12%) with heart of lemon patisserie cream (13.3%), lemon flavored cream mousse (45.5%), covered with white chocolate glaze (22.5%).

INGREDIENTI / INGREDIENTS

ITALIANO	<p>Panna - Cioccolato bianco (12,7%) [Zucchero - Burro di cacao – Latte intero in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Zucchero - Acqua - Tuorlo d'uovo - Sciroppo di glucosio - Uova - Farina di cereali [Fruento - Farro (Fruento) - Riso - in proporzione variabile] – Latte parzialmente scremato - Burro (4%) - Latte concentrato zuccherato (Latte pastorizzato - Zucchero) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Mandorle (1%) – Succo di limone (0,9%) - Olio vegetale (Girasole) - Gelatina alimentare - Nocciole - Grasso vegetale (Karitè) - Amidi (fra cui frumento) - Sale - Aromi naturali - Emulsionanti E 322 (fra cui Soia) e E 471 - Addensanti E 440 e E 415 – Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Maltodestrine - Correttore di acidità E 330.</p> <p>Può contenere tracce di senape e altra frutta a guscio.</p>
ENGLISH	<p>Cream - White chocolate (12.7%) [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Sugar - Water - Egg yolk - Glucose syrup - Eggs - Cereal flour [Wheat - Spelt (Wheat)- Rice - in varying proportions] - Semi-skimmed milk - Butter (4%) – Sweetened condensed milk (Pasteurized milk - Sugar) - Glucose-fructose syrup - Almonds (1%) - Lemon juice (0,9%) - Vegetable oil (Sunflower) - Edible gelatine - Hazelnuts - Vegetable fat (Sheanut) - Starches (included wheat) - Salt - Natural flavourings - Emulsifiers Lecithins (included Soya) and Mono- and diglycerides of fatty acids - Thickeners Pectins and Xanthan gum - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Maltodextrins - Acidity regulator Citric acid.</p> <p>May contain traces of mustard and other nuts. (for USA) Contains milk, soy, eggs, wheat, hazelnut and almonds. May contain traces of other tree nuts.</p>



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto NONNA 4.0 Codice 1348	PRODUCT SPECIFICATION Product name NONNA 4.0 Code 1348
---	---

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE 26.05.2022	REVISIONE / VERSION 00
---	-------------------------------

Peso etichetta / Declared weight 480 g e (80 g x 6) - NET WT. 1 LB. 0.9 OZ. (2.8 OZ. x 6)

Codice EAN / EAN code 8007574013483

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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003 - Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- - Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005- Validated method (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno/ Internal method MAM 006

REQUISITI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1519 KJ 364 Kcal
Grassi / Fat	24,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	31,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,6 g
Proteine / Protein	5,0 g
Sale / Salt	0,26 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi / months (Espresso come mm/aaaa es 06/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2021)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION
Nome Prodotto NONNA 4.0 Codice 1348	Product name NONNA 4.0 Code 1348

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE 26.05.2022	REVISIONE / VERSION 00
---	-------------------------------

Temperatura di conservazione / Storage temperature

PER UN CONSUMO IDEALE: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

TO ENJOY AT ITS BEST: the product is best eaten within the date indicated on the side of the box.

**** / *** (-18°C / 0°F) Vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box

** (-12°C / 10°F) 1 mese / month

* (-6°C / 21°F) 1 settimana / week

(+4°C / 40°F) 2 giorni / days In frigorifero / in refrigerator

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.

ISTRUZIONI PER LO SCONGELAMENTO / DEFROSTING INSTRUCTIONS

1,5/2 ore/hours

(21°C/22°C-70°F/72°F) A temperatura ambiente / At room temperature

4/5 ore/hours.

(4°C/40°F) In frigorifero / In refrigerator.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario – Primary pack	Base del blister in plastica / Blister base in plastic	5,3	113 x 113 x 25
	Piattino in plastica / Tray in plastic	3,2	84 x 84 x 8
	Coperchio del blister in plastica / Blister lid in plastic	9,6	122 x 122 x 53
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Kb/SS/Kb/222/B	145	Ext 380 x 255 x 75

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet: Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola - Pieces / Case	6	6
Casse / strato - Case / Layer	9	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet	198	220



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto NONNA 4.0 Codice 1348	PRODUCT SPECIFICATION Product name NONNA 4.0 Code 1348
---	---

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE 26.05.2022	REVISIONE / VERSION 00
---	-------------------------------

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 (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	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 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

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.