

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO codice 1560	PRODUCT SPECIFICATION Product name WHITE PROFITEROL IN TRAY code 1560	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO Código 1560	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO Kode 1560
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019	REVISIONE 11 VERSION	REVISIÓN 11 FECHA DE EMISIÓN 19.06.2019	REVISION 11 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
---	---------------------------------------	--	---

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES
RELATIVOS AL PRODUCTOR/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN

Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta/ Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Manufacturer / Productor/ Hersteller: S.I.P.A. spa
Indirizzo/address/ dirección/ Adresse: Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI) Italia
 Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027
info@bindidessert.it

ENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ DENOMINACIÓN DE VENTA/
VERKEHRSBEZEICHNUNG Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado/ Tiefgefroren

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL/
HANDELSNAME

PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO - Bigné ripieni di crema al cioccolato (26,7%), avvolti in crema al gusto vaniglia (60%).

WHITE PROFITEROL IN TRAY - Choux filled with chocolate cream (26.7%), covered with vanilla flavoured cream (60%).

PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO - Profiteroles rellenos de crema al chocolate (26,7%), recubiertos de crema con sabor de vainilla (60%).

PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO - Windbeutel mit einer Füllung mit Schokoladencreme (26,7%) mit einem Überzug mit Vanillegeschmackcreme (60%).

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO codice 1560	PRODUCT SPECIFICATION Product name WHITE PROFITEROL IN TRAY code 1560	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO Código 1560	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO Kode 1560
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019	REVISIONE 11 VERSION	REVISIÓN 11 FECHA DE EMISIÓN 19.06.2019	REVISION 11 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
--	---------------------------------	--	--

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Acqua - Zucchero - Uova - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di frumento - Maltodestrine - Cioccolato al latte [Zucchero - Latte intero in polvere - Burro di cacao - Pasta di cacao - Latte scremato in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Oli vegetali (Girasole - Palma - Cocco - Cartamo) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Lattosio - Cacao magro in polvere - Proteine del latte - Cioccolato (0,4%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Emulsionanti E 471 - E 322 (fra cui soia) e E 472e - Aromi naturali, Aroma naturale di vaniglia - Sale - Agenti lievitanti E 500 - E 450 e E 503 - Amido (di frumento) - Addensante E 415. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Water - Sugar - Eggs - Glucose-fructose syrup - Wheat flour - Maltodextrins - Milk chocolate [Sugar - Whole milk powder - Cocoa butter - Cocoa mass - Dried skimmed milk - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Vegetable oils (Sunflower - Palm - Coconut - Safflower) - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Modified starch - Lactose - Fat-reduced cocoa powder - Milk proteins - Chocolate (0.4%) (Cocoa mass - Sugar) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (included soya) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Natural flavourings, Natural vanilla flavouring - Salt - Raising agents Sodium carbonates - Diphosphates and Ammonium carbonates - Starch (of wheat) - Thickener Xanthan gum. May contain traces of nuts. (for USA) Contains milk, wheat, eggs, soy and coconut. May contain traces of other tree nuts.
ESPAÑOL	Leche desnatada rehidratada - Grasas vegetales (Coco - Palma) - Agua - Azúcar - Huevos - Jarabe de glucosa-fructosa - Harina de trigo - Maltodextrinas - Chocolate con leche [Azúcar - Leche en polvo entera - Manteca de cacao - Pasta de cacao - Leche desnatada en polvo - Emulgentes E 322 (soja) - Aroma natural de vainilla] - Aceites vegetales (Girasol - Palma - Coco - Cártamo) - Estabilizante E 420 - Jarabe de glucosa - Almidón modificado - Lactosa - Cacao magro en polvo - Proteínas de leche - Chocolate (0,4%) (Pasta de cacao - Azúcar) - Emulgentes E 471 - E 322 (incluyendo soja) y E 472e - Aromas naturales, Aroma natural de vainilla - Sal - Gasificantes E 500 - E 450 y E 503 - Almidón (de trigo) - Espesante E 415. Puede contener trazas de frutos de cáscara.
DEUTSCH	Rehydratisierte Magermilch - pflanzliche Fette (Kokos - Palme) - Wasser - Zucker - Eier - Glukose-Fruktose-Sirup - Weizenmehl - Maltodextrin - Milchschokolade [Zucker - Vollmilchpulver - Kakaobutter - Kakaomasse - Magermilchpulver - Emulgatoren E 322 (Soja)- natürliches Vanillearoma]- pflanzliche Öle (Sonnenblume - Palme - Kokos - Färberdistel)- Stabilisator E 420 - Glucosesirup - modifizierte Stärke - Laktose - fettarmes Kakaopulver - Milcheiweiß - Schokolade (0,4%) (Kakaomasse - Zucker) - Emulgatoren E 471 - E 322 (einschließlich Soja) und E 472e - natürliche Aromen, natürliches Vanillearoma, - Salz - Backtriebmittel E 500 - E 450 und E 503 - Stärke (Weizen) - Verdickungsmittel E 415. Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO codice 1560	PRODUCT SPECIFICATION Product name WHITE PROFITEROL IN TRAY code 1560	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO Código 1560	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO Kode 1560
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019	REVISIONE 11 VERSION	REVISIÓN 11 FECHA DE EMISIÓN 19.06.2019	REVISION 11 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
---	---------------------------------------	---	---

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS/ MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Parametro / Parameter / Parámetro / Parameter	Valore max Max values Valor máx Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totals / Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales / Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.25 based on / basado en UNI 10984 - I:2002/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method/ Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method/ Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO codice 1560	PRODUCT SPECIFICATION Product name WHITE PROFITEROL IN TRAY code 1560	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO Código 1560	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO Kode 1560
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019	REVISIONE 11 VERSION	REVISIÓN 11 FECHA DE EMISIÓN 19.06.2019	REVISION 11 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
---	---------------------------------------	--	---

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES/ ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values / Valores medios / Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1245 KJ 299 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	19,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	14,9 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	26,1 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	17,6 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	3,1 g
Sale / Salt / Sal / Salz	0,17 g

TMC del prodotto / Best before / Fecha de duración mínima del producto/ Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 04/2016; Expressed like mm/yyyy e.g.: 04/2016
 Expresado como mm/aaa ej 04/2016; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 04/2016)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación / Lagertemperatur

*** / ** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case / Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

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

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

(4°C / 40°F) 3 giorni / Days/ días / Tage in frigorifero/ In refrigerator. / En frigorífico/ 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.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo/ Servieranweisungen

(21°C /22°C) 4/5 ore/ hours/horas/Stunden. A temperatura ambiente/At room temperature./ a temperatura ambiente./ beim Raumtemperatur

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO codice 1560	PRODUCT SPECIFICATION Product name WHITE PROFITEROL IN TRAY code 1560	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO Código 1560	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO Kode 1560
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019	REVISIONE 11 VERSION	REVISIÓN 11 FECHA DE EMISIÓN 19.06.2019	REVISION 11 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
---	---------------------------------------	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO / VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Embalaje primario- Primärverpackung	Vaschetta in plastica marrone/Brown plastic tray / Cubeta de plástico marrón/ braun Kunststoffbehälter	105	Ingombro/encumbrance/ – grandezza/ Größe 370 x 230 x 42,3
Imballo secondario- Secondary pack- Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo 92 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 92 kb/s/kb 363/B Embalaje 92 en cartón corrugado kb/s/kb 363/B Verpackung 92 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	157	Ext 383 x 244 x 75

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION/INFORMACIÓN PALÉ/
PALETTENINFORMATION**

Pallet/ Palé/ Palette : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x 120 CM	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	12	9
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	22	22
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	264	198

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO codice 1560	PRODUCT SPECIFICATION Product name WHITE PROFITEROL IN TRAY code 1560	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO Código 1560	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO Kode 1560
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019	REVISIONE 11 VERSION	REVISIÓN 11 FECHA DE EMISIÓN 19.06.2019	REVISION 11 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
---	---------------------------------------	---	---

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS/ ALLERGENE

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 / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo/ 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 / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuètes y productos a base de cacahuètes/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de 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/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada/*mögliche Kreuzkontamination

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO codice 1560	PRODUCT SPECIFICATION Product name WHITE PROFITEROL IN TRAY code 1560	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO Código 1560	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PROFITEROL BIANCO IN VASSOIO Kode 1560
---	--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.06.2019	REVISIONE 11 VERSION	REVISIÓN 11 FECHA DE EMISIÓN 19.06.2019	REVISION 11 AUSSTELLUNGSDATUM 19.06.2019
---	---------------------------------------	--	---

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/
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 / MATERIAS
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE/ GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE**

<p>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. El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia. Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.</p>
--