



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto WAFFEL codice 0028	PRODUCT SPECIFICATION Product name WAFFEL code 0028
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.07.2018	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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 Prodotto Dolciario da forno

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di FRUMENTO - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330] - Zucchero - UOVA fresche - Lievito - Sale - Estratto di malto d'ORZO - Emulsionanti E 472e - Aromi. PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOIA E LATTE.
ENGLISH	WHEAT flour - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm - Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Acidity regulator Citric acid] - Sugar - Fresh EGGS - Yeast - Salt - BARLEY malt extract - Emulsifiers Mono- and diacetyl tartaric acid esters of monoand diglycerides of fatty acids - Artificial flavourings. MAY CONTAIN TRACES OF SOYA AND MILK. (for USA) CONTAINS WHEAT, EGGS AND COCONUT. MAY CONTAIN TRACES OF SOY AND MILK.

06 18

Peso etichetta /Declared t weight 4860 g (90 g x 54) NET WT. 10 LBS. 11.4 OZ. (3.2 OZ. x 54)
54 pezzi/pieces

Codice EAN/EAN Code 8007574000285

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Coliformi totali / Total Coliforms	3000 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	100 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 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method
L. Monocytogenes	100 ufc/ 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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto WAFFEL codice 0028	PRODUCT SPECIFICATION Product name WAFFEL code 0028
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.07.2018	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1782 KJ
	426 Kcal
Grassi / Fat	20,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	53,4 g
di cui zuccheri / of which sugars	21,0 g
Proteine / Protein	5,8 g
Sale / Salt	0,60 g

TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 06/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2018)

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:

Nel forno:

Estrai i waffel dalla loro confezione e riscaldali ancora surgelati nel forno caldo (200°C/392°F) per circa 2/3 minuti.

Nel tostapane:

Estrai i waffel dalla loro confezione e riscaldali ancora surgelati nel tostapane per circa 1,5/2 minuti.

Nel forno a microonde:

Estrai i waffel dalla loro confezione e disponili su un piatto senza sovrapporli.

Fai riscaldare i waffel ancora surgelati per 60-80 secondi (850W).

CONSIGLI DI ABBINAMENTO:

Fragranti waffel da gustare accompagnati da crema pasticcera, crema al cioccolato, gelato, panna e fragole.

SERVING SUGGESTIONS:

In the oven:

Remove the waffels from the package and bake them still frozen in the oven at (200°C/392°F) for about 2/3 minutes.

In the toaster:

Remove the waffels from the package and bake them still frozen in the toaster for about 1,5/2 minutes.

In the microwave:

Remove the waffels from the package and keep them on a plate without overlap. Heat the waffels still frozen for 60-80 sec (850W).

MATCHING SUGGESTIONS:

Enjoy together with custard, chocolate cream, ice cream, whipped cream and strawberries.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> WAFFEL <i>codice</i> 0028	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> WAFFEL <i>code</i> 0028
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.07.2018	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

CONSIGLI DI ABBINAMENTO:

Fragranti waffel da gustare accompagnati da crema pasticcera, crema al cioccolato, gelato, panna e fragole.

MATCHING SUGGESTIONS:

Enjoy together with custard, chocolate cream, ice cream, whipped cream and strawberries.

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..

CONSERVAZIONE/STORAGE

Nel congelatore/In freezer

****/*** (-18°C/0°F) vedi data consigliata sulla confezione/see the date indicated on the box.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard case type 23 kb/s/kb 363/B	540 g	Ext 390x2355x240

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	54	54
Casse. / strato- Case / Layer	10	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	8	8
Casse / pallet – Case / Pallet	80	96



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto WAFFEL codice 0028	PRODUCT SPECIFICATION Product name WAFFEL code 0028
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.07.2018	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

ALLERGENI/ ALLERGENS

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

	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 / Nuts 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 or 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004	dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo
Regolamento UE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto WAFFEL codice 0028	PRODUCT SPECIFICATION Product name WAFFEL code 0028
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.07.2018	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea.
SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato
SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato

SIPA guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation.
SIPA guarantee application of certified HACCP plan
SIPA guarantee product traceability by a certified system

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.

NOTE/NOTES

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare la comprensione del testo.
Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto.
The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text.
No information in English is printed on the product box.