

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS MONOPORZIONE Codice 3252288	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS MONOPORZIONE Code 3252288
--	--

DATA EMISSIONE 30.03.2026	REVISIONE 00
---	----------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE**Marchio di Vendita:** bindi maestri del dessert®

Produttore: Sammontana Italia S.p.A. Società Benefit
Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI) Italia
Stabilimento: Via B. Cristofori 3/14 - 30016 Jesolo (VE) - Italia

DENOMINAZIONE DI VENDITA Surgelato**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Pan di spagna al cacao (8,3%) farcito con crema al formaggio e cioccolato (69,4%), con granella di biscotto al cacao.

INGREDIENTI

ITALIANO	Formaggio fresco (21%) (Latte - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Zucchero - Grassi vegetali(Cocco - Palma) - Acqua - Farina di frumento – Latte scremato reidratato - Olio vegetale (Girasole) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Albume d'uovo reidratato - Lattosio - Emulsionanti E 471 - E 472e – E 322 (fra cui soia) e E 1505 - Gelatina alimentare - Amidi (fra cui frumento) - Amido modificato - Maltodestrine - Addensanti E 463 e E 415 - Cioccolato bianco (Zucchero - Burro di cacao - Burro anidro - Latte intero in polvere) – Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Proteine del latte - Sale - Aromi - Burro anidro - Correttore di acidità E 330 - Fibre vegetali (Patata - Psyllium - Bamboo) - Antiossidante E 392. Può contenere tracce di frutta a guscio e senape.
----------	--

01 26

Peso etichetta 810 g e (90 g x 9)**Codice EAN** 8007574012585**PARAMETRI MICROBIOLOGICI**

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 IO Q 8.6.24 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS MONOPORZIONE Codice 3252288	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS MONOPORZIONE Code 3252288
--	--

DATA EMISSIONE 30.03.2026	REVISIONE 00
----------------------------------	---------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi	100 g
Valore energetico	1219 KJ 293 Kcal
Grassi	19 g
di cui acidi grassi saturi	15 g
Carboidrati	25 g
di cui zuccheri	17 g
Proteine	4,7 g
Sale	0,31 g

TMC del prodotto

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 08/2026)

Temperatura di conservazione

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni

(+4°C / 40°F) 2 Giorni In frigorifero.

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

Modalità di utilizzo

A temperatura ambiente (21°C/22°C) 1,5/2 ore.

CONFEZIONAMENTO

		Peso/(g)	Dimensioni (mm)
Imballo primario	Blister in plastica Striscia trasparente	27 3 x 9 = 27	258 x 258 x 15 40 x 280
Imballo secondario	Imballo in cartone ondulato	106	Ext 273 x 266 x 75

INFORMAZIONI PALLET

Pallet: Dimensioni	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi / scatola	9	9
Casse / strato	12	15
Strati / pallet	22	22
Casse / pallet	264	330

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLACK BISCUITS MONOPORZIONE Codice 3252288	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLACK BISCUITS MONOPORZIONE Code 3252288
--	--

DATA EMISSIONE 30.03.2026	REVISIONE 00
----------------------------------	---------------------

ALLERGENI

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo

	Presente	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Crostacei e derivati		
Uova e derivati	X	
Pesce e derivati		
Arachidi e derivati		
Soia e derivati	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio)	X	
Frutta a guscio e derivati		X
Sedano e derivati		
Senape e derivati		X
Semi di sesamo e derivati		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di mollusco		

*Possibilità di contaminazione crociata

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

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

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia.