

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto DUBAI CHOCOLATE STYLE PRECUT 14P codice 5525	PRODUCT SPECIFICATION Product name DUBAI CHOCOLATE STYLE PRECUT 14P code 5525
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.01.2026	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi maestri del dessert®

Produttore / Manufacturer: Sammontana Italia S.p.A. Società Benefit
Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI)
Stabilimento:/Plant: Via della Liberazione, 1
20098 San Giuliano Milanese (MI) - Italia/Italy

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME

Surgelato/Quick-frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME

(6%) Pan di Spagna al cacao e (11,8%) pan di Spagna al pistacchio, (19,3%) crema al cioccolato al latte e (34,5%) creme al pistacchio con pasta kataifi.

(6%) Cocoa sponge and (11,8%) pistachio sponge, (19.3%) milk chocolate cream and (34.5%) pistachio creams with kataifi paste.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Albume d'uovo reidratato - Zucchero - Glassa al cioccolato [Sciroppo di glucosio-fruttosio - Acqua - Cioccolato al latte (17%) (Zucchero - Cacao magro - Burro di cacao - Latte intero in polvere) - Zucchero - Burro di cacao - Amido modificato - Gelificante E 440 - Emulsionanti E 435 - Acidificanti E 334 e E 450 - Conservante E 202 - Aromi] - Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Pistacchi (6,5%) - Latte scremato reidratato - Cioccolato bianco [Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) - Estratto naturale di vaniglia] - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di frumento - Scaglie di cioccolato (Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Burro anidro - Aroma naturale di vaniglia) - Sciroppo di glucosio - Olio vegetale (Girasole) - Cioccolato al latte [Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Pasta di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma] - Pasta kataifi (2,3%) (Farina di frumento) - Mandorle in polvere - Uova - Mascarpone [Panna - Latte pastorizzato - Correttore di acidità Acido lattico (latte)] - Cacao - Stabilizzante E 420 - Tuorlo d'uovo - Lattosio - Burro - Cacao magro in polvere (0,3%) - Amido modificato - Pasta di cacao - Latte pastorizzato - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Amido (di frumento) - Proteine del latte - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Aromi - Maltodestrine - Gelatina alimentare - Colorante Spirulina. Può contenere tracce di altra frutta a guscio e senape.
ENGLISH	Water - Rehydrated egg white - Sugar - Chocolate glaze [Glucose-fructose syrup - Water - Milk chocolate (17%) (Sugar - Fat-reduced cocoa - Cocoa butter - Whole milk powder) - Sugar - Cocoa butter - Modified starch - Gelling agent Pectins - Emulsifiers Polyoxyethylene sorbitan monostearate - Acids Tartaric acid and Diphosphates - Preservative Potassium sorbate - Artificial flavorings] - Vegetable fats (Palm - Coconut) - Pistachios (6.5%) - Rehydrated skim milk - White chocolate [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla extract] - Glucose-fructose syrup - Wheat flour - Chocolate flakes (Sugar - Cocoa paste - Cocoa butter - Whole milk powder - Anhydrous butter - Natural vanilla flavouring) - Glucose syrup - Vegetable oil (Sunflower) - Milk chocolate [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Cocoa mass - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Artificial flavouring] - Kataifi paste (2.3%) (Wheat flour) - Almonds powder - Eggs - Mascarpone cheese [Cream - Pasteurized milk - Acidity regulator Lactic acid (milk)] - Cocoa - Stabiliser Sorbitols - Egg yolk - Lactose - Butter - Fat-reduced cocoa powder (0.3%) - Modified starch - Cocoa mass - Pasteurized milk - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto DUBAI CHOCOLATE STYLE PRECUT 14P codice 5525	PRODUCT SPECIFICATION Product name DUBAI CHOCOLATE STYLE PRECUT 14P code 5525
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.01.2026	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

	diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Starch (of wheat) - Milk proteins - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Salt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Artificial flavorings - Maltodextrins - Edible gelatine - Color Spirulina. May contain traces of other nuts and mustard. (for USA) Contains wheat, soy, milk, eggs, almonds and pistachios. May contain other tree nuts.
--	--

01 26

Peso etichetta / Declared weight 1400 g (NET WT. 3 LBS. 1.38 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574055254

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 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)

REQUISITI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1466 KJ 351 Kcal
Grassi / Fat	21 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12 g
Carboidrati / Carbohydrate	35 g
di cui zuccheri / of which sugars	26 g
Proteine / Protein	5,1 g
Sale / Salt	0,20 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2026; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2026)

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto DUBAI CHOCOLATE STYLE PRECUT 14P codice 5525	PRODUCT SPECIFICATION Product name DUBAI CHOCOLATE STYLE PRECUT 14P code 5525
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.01.2026	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Nel congelatore/In freezer

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

** (-12°C/10°F) 1 mese/month

* (-6°C/21°F) 1 settimana/week

In frigorifero/In refrigerator

(+4°C/40°F) 3 giorni/days

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 3 giorni.

Do not re-freeze after thawing. Once defrosted, keep refrigerated and consume within 3 days.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/Weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Piattello in cartoncino monopatinato / Monopatined cardboard disc	42	Ø = 238
	Piattello in cartoncino monopatinato / Monopatined cardboard disc	107	Ø = 264
	Striscia in cartoncino monopatinato / Monopatined cardboard strip	19	60 x 900
Imballo secondario - Secondary pack	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	143	277 x 269 x 70

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi / scatola - Pieces /Case	1	1
Casse / strato - Case / Layer	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	23	23
Casse / pallet – Case / Pallet	276	276

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto DUBAI CHOCOLATE STYLE PRECUT 14P codice 5525	PRODUCT SPECIFICATION Product name DUBAI CHOCOLATE STYLE PRECUT 14P code 5525
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.01.2026	REVISIONE 01 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		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 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

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.