

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROSTATÀ VEGANA AI CEREALI LIMONE E ZENZERO codice 1125</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CROSTATÀ VEGANA AI CEREALI LIMONE E ZENZERO code 1125</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>20.09.2023</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>

#### DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

**Marchio di Vendita / Brand name:** PASTICCERIA MANZONI®  
**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Surgelato / Quick frozen

#### DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pasta frolla con farina di cereali, con farcitura al limone e zenzero.  
 Short pastry with cereal flour, with lemon and ginger filling.

#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farcitura al limone e zenzero (48%) [Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Succo di limone (20%) - Purea di mela - Gelificante E 440 - Zenzero in polvere (0,4%) - Acidificante E 330 - Conservante E 202 - Aromi naturali] – Farina di cereali (21%) ( <b>Fumento - Segale - Avena - Orzo</b> ) - Zucchero - Grasso vegetale (Cocco) - Acqua - Semi vegetali (Girasole - Lino - <b>Soia</b> ) - Olio vegetale (Girasole) - Farina di <b>frumento</b> - Zucchero di canna - Farina di <b>frumento</b> maltata - Farina di <b>orzo</b> maltata - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido (di <b>frumento</b> ) - Agente di trattamento della farina E 300. <b>Può contenere tracce di uova, latte, frutta a guscio e senape.</b>
ENGLISH	Lemon and ginger filling (48%) [Glucose-fructose syrup - Sugar - Lemon juice (20%) - Apple purée - Gelling agent Pectins - Ginger powder (0.4%) - Acid Citric acid - Preservative Potassium sorbate - Natural flavourings] – Cereal flour (21%) ( <b>Wheat - Rye - Oat - Barley</b> ) - Sugar - Vegetable fat (Coconut) – Water - Vegetable seeds (Sunflower - Linen - <b>Soya</b> ) - Vegetable oil (Sunflower) – <b>Wheat</b> flour - Cane sugar - Malted <b>wheat</b> flour - Malted <b>barley</b> flour - Salt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Starch (of <b>wheat</b> ) - Flour treatment agent Ascorbic acid. <b>May contain traces of eggs, milk, nuts and mustard.</b> <b>(for USA) Contains wheat, rye, oat, soy and coconut. May contain traces of eggs, milk and other tree nuts.</b>

11 22

**Peso etichetta / Declared weight** 900 g e (NET WT. 1 LB. 15.7 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574011250

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROSTATA VEGANA AI CEREALI LIMONE E ZENZERO</b> <b>codice 1125</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CROSTATA VEGANA AI CEREALI LIMONE E ZENZERO</b> <b>code 1125</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>20.09.2023</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### 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
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 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	50 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 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

#### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1595 KJ 379 Kcal
Grassi / Fat	13,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	61,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	36,0 g
Proteine / Protein	3,7 g
Sale / Salt	0,46 g

#### TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 08/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 08/2023)

#### Temperatura di conservazione / Storage temperature

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

To be consumed best before the date indicated on the case.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

\* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C/40°F) 6 giorni / Days

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.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROSTATA VEGANA AI CEREALI LIMONE E ZENZERO</b> <b>codice 1125</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CROSTATA VEGANA AI CEREALI LIMONE E ZENZERO</b> <b>code 1125</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>20.09.2023</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C/22°C) A temperatura ambiente/At room temperature 4/5 ore/hours

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/ Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Piattello in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated cardboard disc	80	
Imballo secondario - Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	140	Ext 280x300x55

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse / strato- Case / Layer	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	20	28
Casse / pallet – Case / Pallet	240	224

### 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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROSTATA VEGANA AI CEREALI LIMONE E ZENZERO</b> <b>codice 1125</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CROSTATA VEGANA AI CEREALI LIMONE E ZENZERO</b> <b>code 1125</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 20.09.2023</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

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.
--