

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KRAPFEN codice 1093	PRODUCT SPECIFICATION Product name KRAPFEN code 1093
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.06.2023	REVISIONE 04 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi maestri del 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 Prodotto dolciario congelato / Frozen product

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

KRAPFEN VUOTO - 24 PEZZI / KRAPFEN VUOTO 24 PIECES

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Uova - Acqua - Burro anidro (5,3%) – Oli vegetali (Palma - Girasole) - Lattosio - Zucchero - Lievito - Siero di latte in polvere - Sale - Grasso vegetale (Palma) - Albume d'uovo in polvere – Emulsionanti E 472e e E 471 - Aromi naturali - Agenti antiagglomeranti E 170 e E 920 - Correttori di acidità E 330 e E 331 - Farina di frumento maltata - Destrosio - Curcuma in polvere - Estratto di paprika - Antiossidante E 300 - Enzimi. Può contenere tracce di soia, frutta a guscio, semi di sesamo, lupini e senape.
ENGLISH	Wheat flour - Eggs - Water - Anhydrous butter (5.3%) - Vegetable oils (Palm - Sunflower) - Lactose - Sugar - Yeast - Whey powder - Salt - Vegetable fat (Palm) - Egg white powder - Emulsifiers Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Mono- and diglycerides of fatty acids - Natural flavourings - Anti-caking agents Calcium carbonate and L-cysteine - Acidity regulators Citric acid and Sodium citrates - Malted wheat flour - Dextrose - Turmeric powder - Paprika extract - Antioxidant Ascorbic acid - Enzymes. May contain traces of soya, nuts, sesame seeds, lupin and mustard. (for USA) Contains wheat, eggs and milk. May contain traces of soy, tree nuts and sesame.

02 23

Peso dichiarato / Declared weight 1320 g (NET WT. 2 LBS. 14.6 OZ.) 24 pezzi/pieces

Codice EAN/EAN Code 8007574010932

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)

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KRAPFEN codice 1093	PRODUCT SPECIFICATION Product name KRAPFEN code 1093
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.06.2023	REVISIONE 04 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1579 KJ 378 Kcal
Grassi / Fat	21 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12 g
Carboidrati / Carbohydrate	39 g
di cui zuccheri / of which sugars	5,3 g
Proteine / Protein	8,7 g
Sale / Salt	1,20 g

TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 12/2023)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Conservare a temperatura non superiore a -15°C/5°F / Keep at temperature not higher than -15°C/5°F
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato. / Do not re-freeze after thawing.

Istruzioni d'uso / Cooking instructions

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per circa 1,5/2 ore e consumare entro 24 ore.
Keep the product at room temperature for at least 1,5/2 hours and consume within 24 hours.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Vassoio in cartone / Cardboard tray Film plastico / Plastic film	38 x 2 = 76 6 x 2 = 12	376 x 280
Imballo secondario - Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	290	400 x 290 x 140

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi / scatola - Pieces / Case	24	24
Casse / strato - Case / Layer	8	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	1	12
Casse / pallet - Case / Pallet	96	120

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KRAPFEN codice 1093	PRODUCT SPECIFICATION Product name KRAPFEN code 1093
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.06.2023	REVISIONE 04 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		X
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		X
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.
--