

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT</b> <b>codice</b> <b>1705</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT</b> <b>code</b> <b>1705</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>27.01.2021</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b>

#### 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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Prodotto dolciario da forno crudo congelato / Frozen unbaked oven product.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

PAIN AU CHOCOLAT PRELIEVITATO / CHOCOLATE FILLED CROISSANT PRELEAVENED.

#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Acqua - Semilavorato al burro [Olio vegetale (Girasole) - Grasso vegetale (Palma) - Acqua - <b>Burro</b> - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi - Colorante E 160a] - Cioccolato (14%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aromi] - Zucchero - <b>Latte</b> scremato in polvere - <b>Glutine di frumento</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio- Sale - Lievito - Farina di <b>frumento</b> maltata - Fibra di <b>frumento</b> - Emulsionanti E 472e e E 471 - Destrosio - Proteine del <b>latte</b> - <b>Lattosio</b> - Antiossidante E 300 - Aromi. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio, uova, lupini, semi di sesamo e senape.</b>
ENGLISH	<b>Wheat</b> flour - Water - Butter-based preparation [Vegetable oil (Sunflower) - Vegetable fat (Palm) - Water - <b>Butter</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavourings - Colour Beta-carotene (Carotenes)] - Chocolate (14%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Artificial flavourings] - Sugar - Powdered skimmed <b>milk</b> - <b>Wheat gluten</b> - Glucose-fructose syrup - Salt - Yeast - Malted <b>wheat</b> flour - <b>Wheat</b> fibre - Emulsifiers Mono- and diacetyltartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and mono- and diglycerides of fatty acids - Dextrose - <b>Milk</b> proteins - <b>Lactose</b> - Antioxidant Ascorbic acid - Artificial flavourings. <b>May contain traces of nuts, eggs, lupins, sesame seeds and mustard.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk and soy. May contain traces of tree nuts, eggs and sesame.</b>

01 22

**Peso etichetta / Net weight** 4900 g e - due sacchetti / Two bags x 2450 g e (NET WT. 5 LBS. 6.4 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574017054

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT</b> <b>codice</b> <b>1705</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT</b> <b>code</b> <b>1705</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>27.01.2021</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### 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)

#### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1633 KJ
	391 Kcal
Grassi / Fat	21,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	41,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	10,9 g
Proteine / Protein	6,4 g
Sale / Salt	0,7 g

#### TMC del prodotto / Best before

8 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 01/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.:01/2022)

#### 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 e può essere conservato in frigorifero.  
 Do not re-freeze after thawing.

#### Istruzioni d'uso / Cooking instructions

Preriscaldare il forno a 180-190°C/356-374°F e cuocere per 25 minuti circa.  
 Heat the oven at 180-190°C/356-374°F and cook for about 25 minutes.

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT</b> <b>codice</b> <b>1705</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT</b> <b>code</b> <b>1705</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>27.01.2021</b>	<b>REVISIONE 10</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensi ons (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	26	515 x 530
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	423	342 x 252 x 297

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	70 (35 X 2)	70 (35 X 2)
Casse. / strato- Case / Layer	14	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	6	6
Casse / pallet – Case / Pallet	84	60

### ALLERGENI/ ALLERGENS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo/In the following table are listed 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 / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT</b> <b>codice</b> <b>1705</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT</b> <b>code</b> <b>1705</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>27.01.2021</b>	<b>REVISIONE 10</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.