



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN CROISSANT ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO codice 1111	PRODUCT SPECIFICATION Product name PASTRY CREAM FILLED BIG CROISSANT PRELEAVENED code 1111	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN CROISSANT ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO Kode 1111
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 04.04.2022	REVISIONE 04 VERSION	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 04.04.2022
---	---------------------------------	--

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ INFORMATIONEN
ÜBER DEN PRODUZENTEN**

Marchio di Vendita / Brand name/Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®

Prodotto per / Manufacturer for/Hergestellt für: S.I.P.A. spa

Indirizzo/address/Adresse 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG

Prodotto dolciario da forno crudo congelato / Frozen unbaked oven product/ Gefrorene ungebackene
backwaren.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME

GRAN CROISSANT ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO - 50 PEZZI / PASTRY CREAM
FILLED BIG CROISSANT PRELEAVENED – 50 PIECES/ GRAN CROISSANT GEFÜLLT MIT
CREMEFÜLLUNG - BEREITS AUFGEANGEN – 50 STÜCKE.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN CROISSANT ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO codice 1111	PRODUCT SPECIFICATION Product name PASTRY CREAM FILLED BIG CROISSANT PRELEAVENED code 1111	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN CROISSANT ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO Kode 1111
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 04.04.2022	REVISIONE 04 VERSION	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 04.04.2022
---	---------------------------------	--

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ ZUTATEN

ITALIANO	Farina di frumento - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Correttori di acidità E 330 e E 331 - Sale - Emulsionanti E 471] - Crema pasticcera (16,5%) (Latte scremato reidratato - Zucchero - Acqua - Tuorlo d'uovo - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Lattosio - Proteine del latte - Aromi naturali) - Acqua - Uova - Zucchero - Lievito - Lievito naturale reidratato (Farina di frumento - Acqua) - Sciroppo di zucchero invertito - Farina di soia - Burro anidro - Decorazione [Acqua - Proteine vegetali (di piselli) - Zucchero] - Sale - Glutine di frumento - Emulsionanti E 472e e E 471 - Fibra vegetale - Agente antiagglomerante E 170 - Destrosio - Aromi naturali - Stabilizzante E 415 - Antiossidante E 300. Può contenere tracce di lupini, semi di sesamo, frutta a guscio e senape.
ENGLISH	Wheat flour - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Water - Vegetable oil (Sunflower) - Acidity regulator Citric acid and Sodium citrates - Salt - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acid] - Patisserie cream (16.5%) (Rehydrated skim milk - Sugar - Water - Egg yolk - Glucose syrup - Modified starch - Lactose - Milk proteins - Natural flavourings) - Water - Eggs - Sugar - Yeast - Rehydrated natural yeast (Wheat flour - Water) - Invert sugar syrup - Soya flour - Anhydrous Butter - Decoration [Water - Vegetable proteins (of peas) - Sugar] - Salt - Wheat gluten - Emulsifiers Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Mono- and diglycerides of fatty acids - Vegetable fiber - Anti-caking agent Calcium carbonate - Dextrose - Natural flavourings - Stabilizer Xanthan gum - Antioxidant Ascorbic acid. May contain traces of lupin, sesame seeds, nuts and mustard. (for USA) Contains wheat, milk, soy and eggs. May contain traces of sesame and nuts.
DEUTSCH	Weizenmehl - pflanzliche Margarine [pflanzliches Fett (Palm) - Wasser - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Säureregulator E 330 und E 331 - Salz - Emulgatoren E 471] - Cremefüllung (16,5%) (rehydratisierte Magermilch - Zucker - Wasser - Eigelb - Glukosesirup - modifizierte Stärke - Laktose - Milcheiweiß - natürliches Aroma) - Wasser - Eier - Zucker - Hefe - rehydratisierte natürliche Hefe (Weizenmehl - Wasser) - Zuckersirup umkehren - Sojamehl - wasserfreie Butter - Dekoration [Wasser - Pflanzliche Proteine (von Erbsen) - Zucker] - Salz - Weizengluten - Emulgatoren E 472e und E 471 - Pflanzenfaser - Trennmittel E 170 - Dextrose - natürliches Aroma - Stabilisator E 415 - Antioxidationsmittel E 300. Kann Spuren von Lupinen, Sesamsamen, Schalenfrüchten enthalten und Senf.

03 22

Peso etichetta / Declared weight/Nettogewicht
Codice EAN/EAN Code/ EAN-Kode

4750 g e (NET WT. 10 LBS. 7.5 OZ.)
8007574011113



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN CROISSANT ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO codice 1111	PRODUCT SPECIFICATION Product name PASTRY CREAM FILLED BIG CROISSANT PRELEAVENED code 1111	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN CROISSANT ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO Kode 1111
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 04.04.2022	REVISIONE 04 VERSION	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 04.04.2022
---	---------------------------------	--

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS/
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Parametro / Parameter/ Parameter	Valore max Max values Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien
Coliformi totali / Total Coliforms/ Coliforme insgesamt	3000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ interne Methode MAM 003- Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / interne Methode MAM 003- Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984-1:2002/ Interne Methode MAM 007 auf der Grundlage UNI 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ interne Methode MAM005 - Validated method / nachgewiesene Methode
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ interne Methode MAM004 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values/ Energie	1549 KJ 370 Kcal
Grassi / Fat/ Fett	18,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren	9,2 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	43,6 g
di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker	13,2 g
Proteine / Protein/ Eiweiß	7,4 g
Sale / Salt/ Salz	0,55 g

TMC del prodotto / Best before/ Mindesthaltbarkeitsdatum

9 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 01/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 01/2022;
ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 06/2020)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN CROISSANT ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO codice 1111	PRODUCT SPECIFICATION Product name PASTRY CREAM FILLED BIG CROISSANT PRELEAVENED code 1111	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN CROISSANT ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO Kode 1111
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 04.04.2022	REVISIONE 04 VERSION	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 04.04.2022
--	---------------------------------	---

Temperatura di conservazione / Storage temperature/ Lagertemperatur

Conservare a temperatura non superiore a -15°C/5°F/Keep at temperature not higher than -15°C/5°F / Nicht bei Temperaturen über -15°C/5°F aufbewahren

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

Do not re-freeze after thawing.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Istruzioni d'uso / Cooking instructions/ Kochanleitung

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.

Heizen Sie den Ofen auf 180-190°C/356-374°F und garen Sie ihn etwa 25 Minuten lang.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD/ Polyethylenbeutel	21	550 x 620
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Verpackung in Wellpappe	380	390 x 260 x 219

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/ PALETTENINFORMATION

Pallet/ Palette: Dimensioni / Dimensions/ Abmessungen	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	50	50
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	9	10
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	8	8
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	72	80



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN CROISSANT ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO codice 1111	PRODUCT SPECIFICATION Product name PASTRY CREAM FILLED BIG CROISSANT PRELEAVENED code 1111	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN CROISSANT ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO Kode 1111
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 04.04.2022	REVISIONE 04 VERSION	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 04.04.2022
--	---------------------------------	---

ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALLERGENE

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/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l/ SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/ *mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN CROISSANT ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO codice 1111	PRODUCT SPECIFICATION Product name PASTRY CREAM FILLED BIG CROISSANT PRELEAVENED code 1111	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN CROISSANT ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO Kode 1111
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 04.04.2022	REVISIONE 04 VERSION	REVISION 04 AUSSTELLUNGSDATUM 04.04.2022
--	---------------------------------------	---

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ RECHTSVORSCHRIFTEN

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS/ GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE

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.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.