



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN CROISSANT ALL'ALBICOCCA - PRELIEVITATO codice 1110	PRODUCT SPECIFICATION Product name APRICOT FILLED BIG CROISSANT - PRELEAVENED code 1110
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.01.2022	REVISIONE 03 VERSION

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

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

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME
 GRAN CROISSANT ALL'ALBICOCCA PRELIEVITATO - 50 PEZZI/ APRICOT FILLED BIG CROISSANT PRELEAVENED – 50 PIECES.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	<p>Farina di frumento - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Correttori di acidità E 330 e E 331 - Sale - Emulsionanti E 471] - Farcitura all'albicocca (16,5%) [Zucchero - Purea di albicocca (40%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Gelificante E 440 - Correttore di acidità E 330 - Succo di limone - Aromi] - Acqua - Uova - Zucchero - Glassatura [Zucchero - Acqua - Sciroppo di glucosio - Amidi (fra cui frumento) - Stabilizzante E 953 - Gelificante E 406 - Acidificante E 330 - Conservante E 202 - Agente di rivestimento E 903] - Lievito - Lievito naturale reidratato (Farina di frumento - Acqua) - Sciroppo di zucchero invertito - Farina di soia - Burro anidro - 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.</p> <p>Può contenere tracce di lupini, semi di sesamo, frutta a guscio e senape.</p>
ENGLISH	<p>Wheat flour - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Water - Vegetable oil (Sunflower) - Acidity regulators Citric acid and Sodium citrates - Salt - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids] - Apricot filling (16.5%) [Sugar - Apricot purée (40%) - Glucose-fructose syrup - Gelling agent Pectin - Acidity regulator Citric acid - Lemon juice - Artificial flavourings] - Water - Eggs - Sugar - Glazing [Sugar - Water - Glucose syrup - Starches (included wheat) - Stabiliser Isomalt - Gelling agent Agar - Acid Citric acid – Preservative Potassium sorbate - Glazing agent Carnauba wax] - Yeast - Rehydrated natural yeast (Wheat flour - Water) - Invert sugar syrup - Soya flour - Anhydrous Butter – 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.</p> <p>May contain traces of lupin, sesame seeds, nuts and mustard. (for USA) Contains wheat, milk, soy and eggs. May contain traces of sesame and tree nuts.</p>

01 22

Peso etichetta / Declared weight 4750 g e (NET WT. 10 LBS. 7.5 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574011106



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN CROISSANT ALL'ALBICOCCA - PRELIEVITATO codice 1110	PRODUCT SPECIFICATION Product name APRICOT FILLED BIG CROISSANT - PRELEAVENED code 1110
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.01.2022	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

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 MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1630 KJ 389 Kcal
Grassi / Fat	19,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	47,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	12,7 g
Proteine / Protein	6,4 g
Sale / Salt	0,57 g

TMC del prodotto / Best before

9 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.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN CROISSANT ALL'ALBICOCCA - PRELIEVITATO codice 1110	PRODUCT SPECIFICATION Product name APRICOT FILLED BIG CROISSANT - PRELEAVENED code 1110
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.01.2022	REVISIONE 03 VERSION
---	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

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

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	50	50
Casse. / strato- Case / Layer	9	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	8	8
Casse / pallet – Case / Pallet	72	80

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN CROISSANT ALL'ALBICOCCA - PRELIEVITATO codice 1110	PRODUCT SPECIFICATION Product name APRICOT FILLED BIG CROISSANT - PRELEAVENED code 1110
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.01.2022	REVISIONE 03 VERSION
---	---------------------------------------

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.
--