



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT CEREALI E ARANCIA codice 1085</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CROISSANT CEREALI E ARANCIA codice 1085</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 01.02.2022	<b>REVISIONE 01</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** Croissant ai cereali farcito all'arancia.  
 Cereal croissant with orange filling

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	<p>Farina di <b>frumento</b> - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Correttori di acidità E 330 e E 331 - Sale - Emulsionanti E 471] - Farcitura all'arancia (16%) [Polpa e succo d'arancia (40%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Scorza d'arancia candita (10%) (Scorza d'arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Correttore di acidità E 330) - Gelificante E 440 - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Acqua - Glassatura (Semi di lino - Acqua - Zucchero - Stabilizzante E 953 - Sciroppo di glucosio - Gelificante E 406 - Correttore di acidità E 330 - Conservante E 202) - Zucchero - Semilavorato ai cereali (1,4%) [Farina di <b>segale</b> - Farina di <b>avena</b> - Farina d'<b>orzo</b> - Farina di cereali maltata (<b>frumento</b>) - Estratto di malto d'orzo (Malto d'<b>orzo</b> - Mais) - in proporzione variabile] - Lievito - <b>Uova</b> - Lievito naturale reidratato (Farina di <b>frumento</b> - Acqua) - Semilavorato ai semi vegetali (<b>Semi di sesamo</b> - Semi di girasole - Semi di lino - in proporzione variabile) - Sciroppo di zucchero invertito - <b>Glutine di frumento</b> - Sale - Farina di <b>soia</b> - Farina d'<b>orzo</b> maltata - Emulsionanti E 472e e E 471 - Aromi naturali - Agente antiagglomerante E 170 - Destrosio - Antiossidante E 300.</p> <p><b>Può contenere tracce di latte, lupini, frutta a guscio e senape.</b></p>
ENGLISH	<p><b>Wheat</b> 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] - Orange filling (16%) [Orange pulp and juice (40%) - Glucose-fructose syrup - Sugar - Candied orange peels (10%) (Orange peels - Glucose-fructose syrup - Sugar - Acidity regulator Citric acid) - Gelling agent Pectin - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavourings] - Water - Glazing [Linseed - Water - Sugar - Stabiliser Isomalt - Glucose syrup - Gelling agent Agar - Acidity regulator Citric acid - Preservative Potassium sorbate] - Sugar - Cereal preparation (1.4%) [<b>Rye</b> flour - <b>Oat</b> flour - <b>Barley</b> flour - Malted cereal flour (<b>Wheat</b>) - Barley malt extract (<b>Barley</b> malt - Maize) - in varying proportions] - Yeast - <b>Eggs</b> - Rehydrated natural yeast (<b>Wheat</b> flour - Water) - Vegetable seeds preparation (<b>Sesame seeds</b> - Sunflower seeds - Linseed - in varying proportions) - Invert sugar syrup - <b>Wheat gluten</b> - Salt - <b>Soya</b> flour - Malted <b>barley</b> flour - 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 agent Calcium carbonate - Dextrose - Antioxidant Ascorbic acid.</p> <p><b>May contain traces of milk, lupin, nuts and mustard.</b>  <b>(for USA) Contains wheat, rye, oat, barley, eggs, sesame and soy.</b>  <b>May contain traces of milk, nuts and mustard.</b></p>



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT CEREALI E ARANCIA</b> <b>codice 1085</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CROISSANT CEREALI E ARANCIA</b> <b>codice 1085</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>01.02.2022</b>	<b>REVISIONE 01</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**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1804 KJ 432 Kcal
Grassi / Fat	23,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	45,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	22,1 g
Proteine / Protein	7,8 g
Sale / Salt	0,77 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.

**Istruzioni d'uso / Cooking instructions**

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT CEREALI E ARANCIA codice 1085</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CROISSANT CEREALI E ARANCIA codice 1085</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>01.02.2022</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	21	560x620
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	380	390 x 260 x 219

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

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

**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 <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		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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT CEREALI E</b> <b>ARANCIA codice 1085</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CROISSANT CEREALI E ARANCIA</b> <b>codice 1085</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>01.02.2022</b>	<b>REVISIONE 01</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.
--