



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT BURRO MULTICEREALI codice 2456	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT BURRO MULTICEREALI Code 2456
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.08.2019	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** Croissant con impasto al burro e cereali
(45%). Croissant with mixture of butter and cereals (45%).**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Farina di FRUMENTO - Acqua - BURRO (19%) - Lievito - Zucchero – Semi di lino - GLUTINE di FRUMENTO - Semi di lino bruno - Crusca di FRUMENTO - Semi di girasole - Farina di SEGALÉ - Farina di farro (FRUMENTO) - Sale iodato (Sale - Iodato di potassio) - Olio vegetale (Colza) - LATTE scremato - Farina di malto d'ORZO - Farina di malto di FRUMENTO - Destrosio - Proteine del LATTE – Proteine vegetali (di piselli) - Antiossidante E 300 - Emulsionanti E 472e - Enzimi. PUÒ CONTENERE TRACCE DI UOVA, FRUTTA A GUSCIO E SOIA
ENGLISH	WHEAT flour - Water - BUTTER (19%) - Yeast - Sugar - Linseeds – WHEAT GLUTEN - Brown linseed - WHEAT bran - Sunflower seeds - RYE flour - Spelt flour (WHEAT) - Iodized salt (Salt - Potassium iodate) - Vegetable oil (Colza) – Skimmed MILK - BARLEY malt flour - WHEAT malt flour - Dextrose - MILK proteins – Vegetable proteins (of peas) - Antioxidant Ascorbic acid - Emulsifiers Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Enzymes. MAY CONTAIN TRACES OF EGGS, NUTS AND SOYA. (for USA) CONTAINS WHEAT AND MILK. MAY CONTAIN TRACES OF EGGS, TREE NUTS AND SOY.

07 19

Peso etichetta / Declared weight

4800 g NET WT. 10 LBS. 9.3 OZ. 60 pezzi

Codice EAN/EAN Code

8007574024564

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)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT BURRO MULTICEREALI codice 2456	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT BURRO MULTICEREALI Code 2456
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.08.2019	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1425 KJ 341 Kcal
Grassi / Fat	18,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	33,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	4,9 g
Proteine / Protein	8,4 g
Sale / Salt	1,1 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2019)

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.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	19	520 x 350
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	440	396 x296 x 242

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	60
Casse. / strato- Case / Layer	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	7
Casse / pallet – Case / Pallet	56



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT BURRO MULTICEREALI codice 2456	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT BURRO MULTICEREALI Code 2456
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 02.08.2019	REVISIONE 03 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		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		
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		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

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.
--