

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**  
**Nome Prodotto** **SFOGLIA CREMA E ALBICOCCA**  
**Codice** **1650**

**DATA EMISSIONE** 15.01.2024

**REVISIONE** 00

#### DATI RELATIVI AL PRODUTTORE

**Marchio di Vendita:** bindi maestri del dessert®  
**Prodotto per:** S.I.P.A. spa  
**Indirizzo** 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

Prodotto dolciario da forno crudo congelato.

#### DENOMINAZIONE COMMERCIALE

#### INGREDIENTI

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Crema (23%) [Acqua - Sciroppo di glucosio - Zucchero - Grasso vegetale (Cocco) - Amido modificato - <b>Latte</b> scremato in polvere - Proteine del <b>latte</b> - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Addensante E 401 - Conservante E 202 - Aromi - Sale] - Albicocca (18%) - Margarina vegetale [Oli e grassi vegetali (Palma - Soia - Girasole - Colza) - Acqua - Sale - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330 - Aromi - Colorante E 160a] - Acqua - Lucidatura [Acqua - Sciroppo di glucosio - Zucchero - Olio vegetale (Girasole) - Gelificante E 440 - Acidificante E 330 - Conservante E 202 - Aroma naturale - Emulsionanti E 471] - Sale - <b>Burro</b> - <b>Glutine di frumento</b> - Aromi. <b>Può contenere tracce di arachidi, soia, frutta a guscio, semi di sesamo e senape.</b>
----------	---

12 23

**Peso etichetta** 4080 g  
**Codice EAN** 8007574016507

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**  
**Nome Prodotto SFOGLIA CREMA E ALBICOCCA**  
**Codice 1650**

**DATA EMISSIONE 15.01.2024**

**REVISIONE 00**

#### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

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 - 07/20 - 03/11)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
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 (AFNOR N° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

#### REQUISITI NUTRIZIONALI

Informazioni nutrizionali	Per 100 g
Energia	1158 KJ
	277 Kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	8,5 g
Carboidrati	29 g
di cui zuccheri	10 g
Proteine	3,4 g
Sale	0,63 g

#### TMC del prodotto

12 mesi (Espresso come mm/aaaa es 10/2024)

#### Temperatura di conservazione

Conservare a temperatura non superiore a -15° C.

Non scongelare.

#### Modalità di utilizzo

Preriscaldare il forno a 180°C-190°C e cuocere per 25 minuti circa.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

**SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO**  
**Nome Prodotto** **SFOGLIA CREMA E ALBICOCCA**  
**Codice** **1650**

**DATA EMISSIONE** 15.01.2024

**REVISIONE** 00

### CONFEZIONAMENTO

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vassoio in cartone / Cardboard tray Film plastico / Plastic film	46 x 5 = 230 7,5 x 5 = 37,5	376 x 280
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	320	400 x 320 x 185

### INFORMAZIONI PALLET

Pallet : Dimensioni	80 x 120 cm
Pezzi / scatola	48
Casse / strato	6
Strati / pallet	9
Casse / pallet	54

### ALLERGENI

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo

	Presente	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Crostacei e derivati		
Uova e derivati	X	
Pesce e derivati		
Arachidi e derivati		X
Soia e derivati		X
Latte e derivati (incluso il lattosio)	X	
Frutta a guscio e derivati		X
Sedano e derivati		
Senape e derivati		X
Semi di sesamo e derivati		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		
Molluschi e prodotti a base di mollusco		

\*Possibilità di contaminazione crociata

### RIFERIMENTI LEGISLATIVI

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

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia.