



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

| | |
|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN CROISSANT PISTACCHIO - PRELIEVITATO codice 1172 | PRODUCT SPECIFICATION Product name GRAN CROISSANT PISTACCHIO - PRELIEVITATO codice 1172 |
|---|---|

| | |
|---|---------------------------------------|
| 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

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

GRAN CROISSANT PISTACCHIO – PRELIEVITATO – 50 PIECES.

INGREDIENTI

| | |
|----------|--|
| 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] - Crema al pistacchio (16,5%) [Latte intero reidratato - Zucchero - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Granella di pistacchio (4%) - Pasta di pistacchio (4%) - Tuorlo d'uovo - Burro - Aroma - Conservante E 202 - Sale - Colorante E 141] - Acqua - Uova - Zucchero - Decorazione [Fiocchi di avena - Zucchero - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Stabilizzante E 953 - Sciroppo di glucosio - Gelificante E 406 - Correttore di acidità E 330 - Colorante E 141 - Antiossidante E 306 - Conservante E 202] - 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, altra frutta a guscio e senape.</p> |
|----------|--|

01 22

Peso etichetta / Declared weight 4750 g
Codice EAN/EAN Code 8007574000018

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) |



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

| | |
|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN CROISSANT PISTACCHIO - PRELIEVITATO codice 1172 | PRODUCT SPECIFICATION Product name GRAN CROISSANT PISTACCHIO - PRELIEVITATO codice 1172 |
|---|---|

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

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

| Valori medi / Typical values | 100 g |
|---|---------------------|
| Valore energetico / Energy Values | 1734 KJ 415 Kcal |
| Grassi / Fat | 24,7 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 12,4 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 40,2 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 10,6 g |
| Proteine / Protein | 7,2 g |
| Sale / Salt | 0,55 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

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

Istruzioni d'uso / Cooking instructions

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

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 |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case | 50 |
| Casse. / strato- Case / Layer | 9 |
| Strati / pallet - Layer / Pallet | 8 |
| Casse / pallet – Case / Pallet | 72 |



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

| | |
|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN CROISSANT PISTACCHIO - PRELIEVITATO codice 1172 | PRODUCT SPECIFICATION Product name GRAN CROISSANT PISTACCHIO - PRELIEVITATO codice 1172 |
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.01.2022 | 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 | | 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

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. |
|--|