

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>KRAPFEN ALLA CREMA</b> <b>PASTICCERA codice 1095</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>KRAPFEN WITH PATISSERIE</b> <b>CREAM code 1095</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 01.10.2020</b>	<b>REVISIONE 02</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 congelato / Frozen product.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

KRAPFEN ALLA CREMA PASTICCERA - 24 PEZZI/ KRAPFEN WITH PATISSERIE CREAM – 24 PIECES.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Impasto: Farina di <b>frumento</b> - Acqua - <b>Uova</b> - Olio di girasole - Lievito – Zucchero - <b>Burro</b> - Margarina vegetale [Grasso e olio vegetale (Palma - Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330 - Aromi - Colorante E 160a] - Emulsionanti E 471 e E 472e - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Sale - <b>Latte</b> scremato in polvere - Aroma. Crema pasticcera (22%): <b>Latte</b> scremato reidratato - Acqua - Zucchero – <b>Tuorlo d'uovo</b> - Amido modificato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Olio di girasole - <b>Lattosio</b> - Proteine del <b>latte</b> - Aromi. Bustina di zucchero a velo [Zucchero - Amido (di <b>frumento</b> ) - Aroma]. <b>Può contenere tracce di arachidi, soia, frutta a guscio e semi di sesamo.</b>
ENGLISH	Mixture: <b>Wheat</b> flour - Water - <b>Eggs</b> - Sunflower oil - Yeast - Sugar - <b>Butter</b> - Vegetable margarine [Vegetable fat and oil (Palm - Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavourings - Colour Beta-carotene] - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids - <b>Egg yolk</b> - Salt - Skim <b>milk</b> powder – Artificial Flavouring Patisserie cream (22%): Rehydrated skim <b>milk</b> - Water - Sugar - <b>Egg yolk</b> – Modified starch - Glucose-fructose syrup - Sunflower oil - <b>Lactose</b> - <b>Milk</b> proteins - Artificial flavourings. Icing sugar bag [Sugar - Starch (of <b>wheat</b> ) - Artificial flavouring]. <b>May contain traces of peanuts, soya, nuts and sesame seeds.</b> <b>(for USA) Contains wheat, eggs and milk. May contain traces of peanuts, soy and tree nuts.</b>

05 20

**Peso dichiarato / Declared weight** 1800 g e (NET WT. 3 LBS. 15.5 OZ.) - 24 pezzi/pieces  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574010956

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>KRAPFEN ALLA CREMA</b> <b>PASTICCERA codice 1095</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>KRAPFEN WITH PATISSERIE</b> <b>CREAM code 1095</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 01.10.2020</b>	<b>REVISIONE 02</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**

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1222 KJ 289 Kcal
Grassi / Fat	10,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	41,2 g
di cui zuccheri / of which sugars	11,5 g
Proteine / Protein	7,4 g
Sale / Salt	0,72 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 05/2020; Expressed like mm/yyyy e.g: 05/2020)

**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.  
Do not re-freeze after thawing.

**Istruzioni d'uso / Cooking instructions**

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per circa 1,5/2 ore e consumare entro 24 ore.  
Keep the product at room temperature for at least 1,5/2 hours and consume within 24 hours..

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>KRAPFEN ALLA CREMA</b> <b>PASTICCERA codice 1095</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>KRAPFEN WITH PATISSERIE</b> <b>CREAM code 1095</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 01.10.2020</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	34	
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	370	415x316x137

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	24	24
Casse. / strato- Case / Layer	6	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	12	14
Casse / pallet – Case / Pallet	72	112

### 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		X
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		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		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>KRAPFEN ALLA CREMA</b> <b>PASTICCERA codice 1095</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>KRAPFEN WITH PÂTISSERIE</b> <b>CREAM code 1095</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 01.10.2020</b>	<b>REVISIONE 02</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.
--