



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT VUOTO BURRO codice 1222	PRODUCT SPECIFICATION Product CROISSANT VUOTO BURRO codice 1222
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.05.2021	REVISIONE 01 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 Prelievitato - Prodotto dolciario da forno crudo congelato / Preleavened - Frozen unbaked oven product.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di FRUMENTO - BURRO (21%) - Acqua - Zucchero - Lievito - UOVA - GLUTINE DI FRUMENTO - Sale - LATTE scremato in polvere - PANNA in polvere - Agente di trattamento della farina E 300 - Enzimi. PUÒ CONTENERE TRACCE DI SEMI DI SESAMO, FRUTTA A GUSCIO E SOIA.
ENGLISH	WHEAT flour - BUTTER (21%) - Water - Sugar - Yeast - EGGS - WHEAT GLUTEN - Salt - Dried skimmed MILK - CREAM powder - Flour treatment agent Ascorbic acid - Enzymes. MAY CONTAIN TRACES OF SESAME SEEDS, NUTS AND SOYA. (FOR USA) CONTAINS WHEAT, EGGS AND MILK. MAY CONTAIN TRACES OF TREE NUTS AND SOY.

05 21

Peso etichetta / Declared weight

4000 g (NET WT. 8 LBS. 13.1 OZ.) 50 PEZZI

Codice EAN/EAN Code

8007574012226

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT VUOTO BURRO codice 1222	PRODUCT SPECIFICATION Product CROISSANT VUOTO BURRO codice 1222
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.05.2021	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

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	1178 KJ 281Kcal
Grassi / Fat	14,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	32,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	5,7 g
Proteine / Protein	6,0 g
Sale / Salt	0,68 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 05/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 05/2021)

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
Non scongelare.
Do not defrost.

Istruzioni d'uso / Cooking instructions

Preriscaldare il forno a 180°C-190°C/356°F-374°F 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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT VUOTO BURRO codice 1222	PRODUCT SPECIFICATION Product CROISSANT VUOTO BURRO codice 1222
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.05.2021	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	20	
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	392	390 x290 x 195

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	50	50
Casse. / strato- Case / Layer	8	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	9	9
Casse / pallet – Case / Pallet	72	90

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		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		
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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT VUOTO BURRO codice 1222	PRODUCT SPECIFICATION Product CROISSANT VUOTO BURRO codice 1222
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.05.2021	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

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.
--