



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT ALBERGHI ALL'ALBICOCCA codice 1156	PRODUCT SPECIFICATION Product CROISSANT ALBERGHI ALL'ALBICOCCA codice 1156
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.02.2022	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 - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Correttori di acidità E 330 e E 331 - Sale - Emulsionanti E 471] - Farcitura all'albicocca (12,5%) [Zucchero - Pura di albicocca (40%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Gelificante E 440 - Correttore di acidità E 330 - Succo di limone - Aromi] - Acqua - Uova - Zucchero - Lievito - Lievito naturale reidratato (Farina di frumento - Acqua) - Decorazione [Acqua - Proteine vegetali (di piselli) - Olio vegetale (Colza) - Zucchero] - 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. Può contenere tracce di lupini, semi di sesamo, frutta a guscio e senape.
ENGLISH	Wheat flour - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Water - Vegetable oil (Sunflower) - Acidity regulators Citric acid and Sodium citrates - Salt - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids] - Apricot filling (12.5%) [Sugar - Apricot purée (40%) - Glucose-fructose syrup - Gelling agent Pectin - Acidity regulator Citric acid - Lemon juice - Artificial flavourings] - Water - Eggs - Sugar - Yeast - Rehydrated natural yeast (Wheat flour - Water) - Decoration [Water - Vegetable protein (of peas) - Vegetable oil (Colza) - Sugar] - Invert sugar syrup - Soya flour - Anhydrous butter - Salt - Wheat gluten - Emulsifiers Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Mono- and diglycerides of fatty acids - Vegetable fiber - Anti-caking agent Calcium carbonate - Dextrose - Natural flavourings - Stabiliser Xanthan gum - Antioxidant Ascorbic acid. May contain traces of lupin, sesame seeds, nuts and mustard. (for USA) Contains wheat, eggs, soy and milk. May contain traces of sesame and tree nuts.

02 22

Peso etichetta / Declared weight
Codice EAN/EAN Code5500 g (NET WT. 12 LBS. 2.0 OZ.) 100 PEZZI
8007574011564

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT ALBERGHI ALL'ALBICOCCA codice 1156	PRODUCT SPECIFICATION Product CROISSANT ALBERGHI ALL'ALBICOCCA codice 1156
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.02.2022	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	1857 KJ 447 Kcal
Grassi / Fat	26,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	44,4 g
di cui zuccheri / of which sugars	18,0 g
Proteine / Protein	7,4 g
Sale / Salt	0,47 g

TMC del prodotto / Best before

9 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2022)

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 20 minuti circa.
Heat the oven at 180°C-190°C/356°F-374°F and cook for about 20 minutes.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT ALBERGHI ALL'ALBICOCCA codice 1156	PRODUCT SPECIFICATION Product CROISSANT ALBERGHI ALL'ALBICOCCA codice 1156
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.02.2022	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	21	550x620
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	380	390 x260 x 219

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

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

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT ALBERGHI ALL'ALBICOCCA codice 1156	PRODUCT SPECIFICATION Product CROISSANT ALBERGHI ALL'ALBICOCCA codice 1156
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.02.2022	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.
--