

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT DIRITTO VUOTO</b> <b>codice 1284</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CROISSANT DIRITTO VUOTO</b> <b>codice 1284</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 10.02.2022	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

#### DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Prodotto per / Produced 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 da forno crudo congelato

#### DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

CROISSANT DRITTO VUOTO 50 pezzi

#### INGREDIENTI

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Correttori di acidità E 330 e E 331 - Sale - Emulsionanti E 471] - Acqua - <b>Uova</b> - Zucchero - Lievito - Glassatura (Zucchero - Acqua - Stabilizzante E 953 - Sciroppo di glucosio - Gelificante E 406 - Acidificante E 330 - Conservante E 202) - Lievito naturale reidratato (Farina di <b>frumento</b> - Acqua) - Sciroppo di zucchero invertito - Farina di <b>soia</b> - <b>Burro</b> anidro - Sale - <b>Glutine di frumento</b> - Emulsionanti E 472e e E 471 - Fibra vegetale - Agente antiagglomerante E 170 - Destrosio - Aromi naturali - Stabilizzante E 415 - Antiossidante E 300. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio, lupini, semi di sesamo e senape.</b>
----------	--

02 22

**Peso etichetta / Declared weight** 3000 g e  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574012844

#### 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)

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT DIRITTO VUOTO</b> <b>codice 1284</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CROISSANT DIRITTO VUOTO</b> <b>codice 1284</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>10.02.2022</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1868 KJ 448 Kcal
Grassi / Fat	26,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	13,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	41,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	6,6 g
Proteine / Protein	8,6 g
Sale / Salt	0,63 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.  
Non scongelare.

### 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		550 x 620
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	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

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT DIRITTO VUOTO</b> <b>codice 1284</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CROISSANT DIRITTO VUOTO</b> <b>codice 1284</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>10.02.2022</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### 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 <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		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.
--