



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BIGUSTO CROSTATA CREMA CATALANA/CROSTATA ALLE PESCHE PRECUT 14P codice 2494	PRODUCT SPECIFICATION Product name BIGUSTO CROSTATA CREMA CATALANA/ CROSTATA ALLE PESCHE PRECUT 14 P code 2494
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.06.2015	REVISIONE 01 VERSION

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Manufacturer : 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 Surgelata/ Quick frozen
DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Crostata crema catalana 650 g:
 Pasta frolla con crema (67,5%) e zucchero caramellato (2%).

Crostata alle pesche 600 g:
 Pasta frolla ricoperta di pesche.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Crostata crema catalana 650 g: Panna (41%) - Zucchero - Farina di frumento - Tuorlo d'uovo (7,7%) - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Uova - Amido modificato - Sciroppo di glucosio - Agenti lievitanti E 500 e E 450 – Aromi (contiene latte) - Amido (di frumento) - Latte scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Emulsionanti E 471 - Lattosio - Proteine del latte - Maltodestrine - Sale. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia. Crostata alle pesche 600 g: Pesche (23,7%) - Zucchero - Farina di frumento - Acqua – Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Burro - Mandorle di albicocca in polvere (contiene Anidride solforosa) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Uova - Latte scremato reidratato - Fecola - Tuorlo d'uovo - Amido modificato - Alcool - Lattosio - Addensanti E 407 e E 440 - Aromi – Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Proteine del latte - Amido (di frumento) – Correttore di acidità E 330 - Sciroppo di glucosio - Stabilizzante E 508 - Emulsionanti E 471 - Destrosio - Sale - Maltodestrine. Contiene anidride solforosa. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
----------	---

06 15

Peso etichetta / Declared weight 1250 g
Codice EAN/EAN Code 8007574024946



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BIGUSTO CROSTATA CREMA CATALANA/CROSTATA ALLE PESCHE PRECUT 14P codice 2494	PRODUCT SPECIFICATION Product name BIGUSTO CROSTATA CREMA CATALANA/ CROSTATA ALLE PESCHE PRECUT 14 P code 2494
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.06.2015	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	450.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 007
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 003
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 003
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 008 based on ISO 6888-2/3
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (DIN 10121:200-08; NORDVAL 04/2001 4101-42)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO -12/9-07/02)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	Crema Catalana 100 g	Pesche 100 g
Valore energetico / Energy Values	1495 KJ	1276 KJ
	358 Kcal	305 Kcal
Grassi / Fat	22,7 g	15,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	13,8 g	7,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	34,0 g	35,7 g
di cui zuccheri / of which sugars	22,0 g	22,0 g
Proteine / Protein	4,4 g	3,9 g
Sale / Salt	0,08 g	0,05 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 06/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2015)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days In frigorifero. In refrigerator.

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

Do not re-freeze after thawing and it can be stored in refrigerator.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BIGUSTO CROSTATA CREMA CATALANA/CROSTATA ALLE PESCHE PRECUT 14P codice 2494	PRODUCT SPECIFICATION Product name BIGUSTO CROSTATA CREMA CATALANA/ CROSTATA ALLE PESCHE PRECUT 14 P code 2494
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.06.2015	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours a temperatura ambiente/ at room temperature.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piattello bianco in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined white colored cardboard disc	130 g	Ø 283
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatined cardboard strip	18 g	50 x 900
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 23 kb/s/kb 363/B	180 g	Ext 300x315x63

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 X120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces /Case	1	1
Casse. / strato- Case/ Layer	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	27	27
Casse / pallet – Case / Pallet	324	216

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		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l	X	
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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BIGUSTO CROSTATA CREMA CATALANA/CROSTATA ALLE PESCHE PRECUT 14P codice 2494	PRODUCT SPECIFICATION Product name BIGUSTO CROSTATA CREMA CATALANA/ CROSTATA ALLE PESCHE PRECUT 14 P code 2494
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.06.2015	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea. SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantee application of certified HACCP plan SIPA guarantee product traceability by a certified system

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.
--