



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA codice 0658	PRODUCT SPECIFICATION Product name PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA Code 0658
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 16.06.2020	REVISIONE 00 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 SURGELATO**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

Pasta frolla farcita con crema pasticcera e purea di amarene.

INGREDIENTI

ITALIANO	Crema pasticcera (46%): Latte fresco intero - Zucchero - Farina di frumento - Tuorlo d'uovo . Pasta frolla: Farina di frumento - Zucchero - Strutto - Uova - Latte intero - Agente lievitante E 503 - Aromi. Semilavorato di amarena (8,7%): Sciroppo di glucosio-fruttosio - Purea di amarene (3%) - Zucchero - Addensanti E 440 - E 401 e E 450 - Amido modificato - Correttori di acidità E 330 e E 333 - Aromi - Conservante E 202 - Succo concentrato di carota nera - Colorante E 150d. Può contenere tracce di soia, frutta a guscio e semi di sesamo.
----------	---

02 20

Peso etichetta / Declared weight 2300 g - 20 pezzi.
Codice EAN/EAN Code 8007574006584

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)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA codice 0658	PRODUCT SPECIFICATION Product name PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA Code 0658
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 16.06.2020	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1477 KJ 353 Kcal
Grassi / Fat	17,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	6,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	42,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	7,1 g
Proteine / Protein	4,8 g
Sale / Salt	0,09 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2020)

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) 2 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.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

Preriscaldare il forno a 180°C/190°C e cuocere il prodotto congelato per 10/12 minuti circa.

(21°C / 22°C – 70°F/72°F) 1,5/2 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vassoio di cartone aperto	47	360x175x45
	Vassoio di cartone chiuso	82	375x190x45
	Foglio di carta oleata	2	400x150
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone	165	381 x 193 x 105



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA codice 0658	PRODUCT SPECIFICATION Product name PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA Code 0658
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 16.06.2020	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	20
Casse. / strato- Case / Layer	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	12
Casse / pallet – Case / Pallet	144

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

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.
--