



fantasia nel dessert®

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

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FIORE DI FROLLA ALL'ALBICOCCA codice 0559 | PRODUCT SPECIFICATION Product name FIORE DI FROLLA ALL'ALBICOCCA codice 0559 |
|--|--|

| | |
|---|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.08.2014 | 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 Prodotto dolciario da forno

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pasta frolla con decorazione all'albicocca (28,5%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

| | |
|----------|--|
| ITALIANO | Farina di frumento - Zucchero - Margarina vegetale [Olio vegetale (Girasole) - Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Semilavorato all'albicocca (14,2%) [Sciroppo di glucosio - Pura di albicocca (35%) - Zucchero - Gelificante E 440 - Correttore di acidità E 330 - Conservante E 202 - Aromi] - Burro (da latte) - Uova - Farina di mais - Miele - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido (di frumento) - Sale - Aromi. Può contenere tracce di anidride solforosa e frutta a guscio. |
|----------|--|

08 14

Peso etichetta / Declared weight 2400 g e pezzi n.40
Codice EAN/EAN Code 8007574005594

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 FIORE DI FROLLA ALL'ALBICOCCA codice 0559 | PRODUCT SPECIFICATION Product name FIORE DI FROLLA ALL'ALBICOCCA codice 0559 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.08.2014 | REVISIONE 01 VERSION |
|--|---------------------------------------|

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

| | |
|---|---------------------|
| Valori medi / Typical values | 100 g |
| Valore energetico / Energy Values | 2205 KJ 527 Kcal |
| Grassi / Fat | 24,4 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 6,3 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 72,0 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 43,0 g |
| Proteine / Protein | 4,9 g |
| Sale / Salt | 0,17 g |

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 08/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 08/2014)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

****/*** (-15°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case.

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

Do not re-freeze after thawing.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

Prima del consumo tenere il prodotto a temperatura ambiente per circa 1,5-2re. Bifore use take the product at room temperature for approx 1,5-2 hours

Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +4°C, il prodotto può essere consumato entro dieci giorni. If stored at a temperature low than +4°C, the product can be consumed within 10 days.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

| | | | |
|---------------------|-----------------------------|-----------------|----------------------------|
| | | Peso/weight (g) | Dimensioni/Dimensions (mm) |
| Imballo primario- | Sacchetto in polietilene | 20 | |
| Imballo secondario- | Imballo in cartone ondulato | 355 | 360 x260 x 115 |



fantasia nel dessert®

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

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FIORE DI FROLLA ALL'ALBICOCCA codice 0559 | PRODUCT SPECIFICATION Product name FIORE DI FROLLA ALL'ALBICOCCA codice 0559 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.08.2014 | REVISIONE 01 VERSION |
|--|---------------------------------------|

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

| | |
|----------------------------------|------------|
| Pallet : Dimensioni / Dimensions | 80x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case | 40 |
| Casse. / strato- Case / Layer | 9 |
| Strati / pallet - Layer / Pallet | 12 |
| Casse / pallet -Case / Pallet | 108 |

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 | | |
| 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 FIORE DI FROLLA ALL'ALBICOCCA codice 0559 | PRODUCT SPECIFICATION Product name FIORE DI FROLLA ALL'ALBICOCCA codice 0559 |
|---|---|

| | |
|---|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.08.2014 | REVISIONE 01 VERSION |
|---|---------------------------------------|

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

| | | |
|--|--|--|
| Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004 | dei prodotti alimentari | Food hygiene |
| Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002 | Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare | General principles and requirements of food law. |
| Regolamento CE/ EC 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 CE/ EC Regulation n° 1829/2003 | Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati | Genetically modified food and feed |
| Regolamento CE/ EC 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 UE/ 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. |
|--|

NOTE/NOTES

| |
|---|
| La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare la comprensione del testo. Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto. The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text. No information in English is printed on the product box. |
|---|