

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> GRAN CROISSANT AL CIOCCOLATO PRELIEVITATO codice 1116	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CHOCOLATE BIG CROISSANT PRELEAVENED code 1116	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> GRAN CROISSANT AL CIOCCOLATO PRELIEVITATO Kode 1116
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.01.2022	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 19.01.2022

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ INFORMATIONEN
 ÜBER DEN PRODUZENTEN**

Marchio di Vendita / Brand name/Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto per / Manufacturer for/ Hergestellt für: S.I.P.A. spa
Indirizzo/address/Adresse 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG

Prodotto dolciario da forno crudo congelato / Frozen unbaked oven product/ Gefrorene ungebackene
 backwaren.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME

GRAN CROISSANT AL CIOCCOLATO - PRELIEVITATO - 50 PEZZI.
 CHOCOLATE CROISSANT - PRELEAVENED – 50 PIECES
 GRAN CROISSANT MIT SCHOKOLADE - BEREITS AUFGEANGEN – 50 STÜCKE.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN CROISSANT AL CIOCCOLATO PRELIEVITATO codice 1116	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE BIG CROISSANT PRELEAVENED code 1116	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN CROISSANT AL CIOCCOLATO PRELIEVITATO Kode 1116
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.01.2022	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 19.01.2022
--	---------------------------------------	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ ZUTATEN

ITALIANO	<p>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 alle nocciole [Zucchero - Olio vegetale (Girasole) - Grasso vegetale (Palma) - Nocciole - Cacao magro in polvere - Lattosio - Amido - Emulsionanti E 322 (di girasole) - Aroma] - Acqua - Uova - Zucchero - Decorazione [Cioccolato (1,8% nel prodotto finito) (Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma) - Acqua - Zucchero - Stabilizzante E 953 - Sciroppo di glucosio - Gelificante E 406 - Acidificante E 330 - Conservante E 202] - Lievito - Lievito naturale reidratato (Farina di frumento - Acqua) - 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.</p> <p>Può contenere tracce di lupini, semi di sesamo, altra frutta a guscio e senape.</p>
ENGLISH	<p>Wheat flour - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Water - Vegetable oil (Sunflower) - Acidity regulator Citric acid and Sodium citrates - Salt - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acid] - Hazelnut filling [Sugar - Vegetable oil (Sunflower) - Vegetable fat (Palm) - Hazelnuts - Fat-reduced cocoa powder - Lactose - Starch - Emulsifiers Lecithins (of sunflower) - Artificial flavouring] - Water - Eggs - Sugar - Decoration [Chocolate (1.8 % of finished product) (Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) -Artificial flavouring) - Water - Sugar - Stabiliser Isomalt - Glucose syrup - Gellin agent Agar - Acid Citric acid - Preservative Potassium sorbate] - Yeast - Rehydrated natural yeast (Wheat flour - Water) - 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, other nuts and mustard. (for USA) Contains wheat, milk, soy, eggs and hazelnuts. May contain traces of sesame and other tree nuts.</p>
DEUTSCH	<p>Weizenmehl - pflanzliche Margarine [pflanzliches Fett (Palm) - Wasser - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Säureregulator E 330 und E 331 - Salz - Emulgatoren E 471] - Haselnüssenfüllung [Zucker - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - pflanzliches Fett (Palm) - Haselnüssen - fettarmes Kakaopulver - Laktose - Stärke - Emulgatoren E 322 (aus Sonnenblume) - Aroma] - Wasser - Eier - Zucker - Dekoration [Schokolade (1,8% im Enderzeugnis) (Zucker - Kakaomasse - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (aus Soja) - Aroma) - Wasser - Zucker - Stabilisator E 953 - Glukosesirup - Geliermittel E 406 - Säuerungsmittel E 330 - Konservierungsstoff E 202] - Hefe - rehydratisierte natürliche Hefe (Weizenmehl - Wasser) - Zuckersirup umkehren - Sojamehl - wasserfreie Butter - Salz - Weizengluten - Emulgatoren E 472e und E 471 - Pflanzenfaser - Trennmittel E 170 - Dextrose - natürliches Aroma - Stabilisator E 415 - Antioxidationsmittel E 300.</p> <p>Kann Spuren von Lupinen, Sesamsamen, anderen Schalenfrüchten enthalten und Senf.</p>

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> GRAN CROISSANT AL CIOCCOLATO PRELIEVITATO codice 1116	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CHOCOLATE BIG CROISSANT PRELEAVENED code 1116	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> GRAN CROISSANT AL CIOCCOLATO PRELIEVITATO Kode 1116
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.01.2022	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 19.01.2022
---	---------------------------------	---

Codice EAN/EAN Code/ EAN-Kode

8007574011168

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS/
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Parametro / Parameter/ Parameter	Valore max Max values Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien
Coliformi totali / Total Coliforms/ Coliforme insgesamt	3000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.21 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.21 - Validated method/ nachgewiesene Methode (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/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984- 1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method / nachgewiesene Methode
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values/ Energie	1917 KJ 459 Kcal
Grassi / Fat/ Fett	26,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren	13,5 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	46,8 g
di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker	15,3 g
Proteine / Protein/ Eiweiß	7,7 g
Sale / Salt/ Salz	0,53 g

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN CROISSANT AL CIOCCOLATO PRELIEVITATO codice 1116	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE BIG CROISSANT PRELEAVENED code 1116	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN CROISSANT AL CIOCCOLATO PRELIEVITATO Kode 1116
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.01.2022	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 19.01.2022
---	---------------------------------	---

TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum

9 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 01/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 01/2022; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 01/2022)

Temperatura di conservazione / Storage temperature/ Lagertemperatur

Conservare a temperatura non superiore a -15°C/5°F/Keep at temperature not higher than -15°C/5°F/ Nicht bei Temperaturen über -15°C/5°F aufbewahren.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Do not re-freeze after thawing.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Istruzioni d'uso / Cooking instructions/ Kochanleitung

Preriscaldare il forno a 180-190°C/356-374°F e cuocere per 25 minuti circa.

Heat the oven at 180-190°C/356-374°F and cook for about 25 minutes.

Heizen Sie den Ofen auf 180-190°C/356-374°F und garen Sie ihn etwa 25 Minuten lang.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD/ Polyethylenbeutel	21	550 x 620
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Verpackung in Wellpappe	380	390 x 260 x 219

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION/ PALETTENINFORMATION

Pallet/ Palette: Dimensioni / Dimensions/Abmessungen	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	50	50
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	9	10
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	8	8
Casse / pallet - Case / Pallet - Kisten / Palette	72	80

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN CROISSANT AL CIOCCOLATO PRELIEVITATO codice 1116	PRODUCT SPECIFICATION Product name CHOCOLATE BIG CROISSANT PRELEAVENED code 1116	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN CROISSANT AL CIOCCOLATO PRELIEVITATO Kode 1116
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.01.2022	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 19.01.2022
---	---------------------------------	---

ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALLERGENE

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/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Sedano e derivati /Celery and products thereof/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l/ SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/ *mögliche Kreuzkontamination

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> GRAN CROISSANT AL CIOCCOLATO PRELIEVITATO codice 1116	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CHOCOLATE BIG CROISSANT PRELEAVENED code 1116	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> GRAN CROISSANT AL CIOCCOLATO PRELIEVITATO Kode 1116
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 19.01.2022	REVISIONE 03 VERSION	REVISION 03 AUSSTELLUNGSDATUM 19.01.2022
--	--	---

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/
 RECHTSVORSCHRIFTEN**

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS/ GENETISCH
 VERÄNDERTE ROHSTOFFE**

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.
 Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.