



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT ALBERGHI CREMA PASTICCERA codice 1692	PRODUCT SPECIFICATION Product name PASTRY CREAM FILLED CROISSANT FOR HOTELS code 1692
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.03.2014	REVISIONE 09 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®

Distribuito da/Distributed by : 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 crudo congelato / Frozen unbaked oven product.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

CROISSANT ALBERGHI ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO - 100 PEZZI / PASTRY CREAM FILLED CROISSANT FOR HOTELS PRELEAVENED – 100 PIECES.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Margarina vegetale [Oli vegetali (Girasole - Palma) - Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Crema pasticcera (12,5%) [Latte scremato reidratato - Zucchero - Acqua - Tuorlo d'uovo - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Proteine del latte - Aromi] - Acqua - Lievito naturale (di frumento) - Zucchero - Uova - Lievito - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Glutine di frumento - Latte scremato in polvere - Sale - Fibra di frumento - Emulsionanti E 472e e E 471 - Destrosio - Aromi - Proteine del latte - Lattosio - Antiossidante E 300 - Colorante E 160a. Contiene frumento, latte e uova. Può contenere tracce di soia, frutta a guscio, lupini e semi di sesamo.
ENGLISH	Wheat flour - Vegetable margarine [Vegetable oils (Sunflower - Palm) - Vegetable fat (Palm) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acid - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors] - Patisserie cream (12,5%) [Rehydrated skim milk - Sugar - Water - Egg yolk - Glucose syrup - Modified starch - Milk proteins - Artificial flavors] - Water - Natural yeast (of wheat) - Sugar - Eggs - Yeast - Glucose-fructose syrup - Wheat gluten - Dried skimmed milk - Salt - Wheat fiber - Emulsifiers Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Mono- and diglycerides of fatty acids - Dextrose - Artificial flavors - Milk proteins - Lactose - Antioxidant Ascorbic acid - Colour Beta-carotene (Carotenes). Contains wheat, milk and eggs. May contain traces of soya, nuts, lupin and sesame seeds.

03 14

Peso etichetta / Declared weight

5500 g e - due sacchetti / Two bags x 2750 g e
(NET WT. 6 LBS. 1 OZ.)

Codice EAN/EAN Code

8007574016927



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT ALBERGHI CREMA PASTICCERA codice 1692	PRODUCT SPECIFICATION Product name PASTRY CREAM FILLED CROISSANT FOR HOTELS code 1692
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.03.2014	REVISIONE 09 VERSION
---	---------------------------------------

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 MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1502 KJ 359 Kcal
Grassi / Fat	20,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	38,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	12,3 g
Proteine / Protein	5,9 g
Sale / Salt	0,5 g

TMC del prodotto / Best before

8 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 03/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2014)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Conservare a temperatura non superiore a -15°C/5°F/Keep at temperature not higher than -15°C/5°F
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.
Do not re-freeze after thawing.

Istruzioni d'uso / Cooking instructions

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.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT ALBERGHI CREMA PASTICCERA codice 1692	PRODUCT SPECIFICATION Product name PASTRY CREAM FILLED CROISSANT FOR HOTELS code 1692
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.03.2014	REVISIONE 09 VERSION
---	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	26	515 x 530
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard Case	504	362 X 297 X 250

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces /Case	100 (50 X 2)	100 (50 X 2)
Casse. / strato- Case / Layer	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	7	7
Casse / pallet – Case / Pallet	84	56

ALLERGENI/ ALLERGENS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo/In the following table are listed 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 / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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 o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco 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 CROISSANT ALBERGHI CREMA PASTICCERA codice 1692	PRODUCT SPECIFICATION Product name PASTRY CREAM FILLED CROISSANT FOR HOTELS code 1692
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.03.2014	REVISIONE 09 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.
--

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.
