



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SFOGLIATELLA BICOLORE codice 0669	PRODUCT SPECIFICATION Product name SFOGLIATELLA BICOLORE code 0669
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31/01/2022	REVISIONE 02 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

Crocante sfoglia con ripieno di crema al cacao e nocciole./ Crispy puff pastry filled with cocoa cream and hazelnuts.

INGREDIENTI

ITALIANO	Farina di frumento - Margarina vegetale [Oli vegetali (Girasole - Palma) - Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Acqua - Crema al cacao e nocciole (16,6%) [Zucchero - Olio vegetale (Girasole) - Grasso vegetale (Burro di cacao) - Nocciole (8%) - Cacao magro in polvere (7%) - Lattosio - Amido - Emulsionanti E 322 (di girasole) - Aroma] - Zucchero - Sale - Cacao magro in polvere (0,5%) - Farina di frumento maltata - Lievito - Aromi. Può contenere tracce di soia, uova, altra frutta a guscio, lupini, semi di sesamo e senape.
----------	---

01 22

Peso etichetta / Declared weight 5400 g e
Codice EAN/EAN Code 8007574006690

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)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SFOGLIATELLA BICOLORE codice 0669	PRODUCT SPECIFICATION Product name SFOGLIATELLA BICOLORE code 0669
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31/01/2022	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1631 KJ 391 Kcal
Grassi / Fat	25,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	37,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	18,6 g
Proteine / Protein	3,9 g
Sale / Salt	0,7 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 01/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 01/2022)

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

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	26	530 x 515
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	406	403 x260 x215

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	60
Casse. / strato- Case / Layer	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	10
Casse / pallet – Case / Pallet	90



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SFOGLIATELLA BICOLORE codice 0669	PRODUCT SPECIFICATION Product name SFOGLIATELLA BICOLORE code 0669
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31/01/2022	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

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		X
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		X
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.
--