



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

|   |   |
|---|---|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT DIRITTO VUOTO</b><br><b>ALLA CURCUMA codice 1053</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>CROISSANT DIRITTO VUOTO</b><br><b>ALLA CURCUMA codice 1053</b> |
|---|---|

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b> 09.05.2022 | <b>REVISIONE 03</b><br><b>VERSION</b> |
|---|---------------------------------------|

**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Prelievitato- Prodotto dolciario da forno crudo congelato  
**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

**INGREDIENTI**

|          |   |
|----------|---|
| ITALIANO | <p>Impasto: Farina di FRUMENTO - Acqua - Margarina vegetale [Grassi e oli vegetali (Palma - Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi - Colorante E 160a] - Zucchero - Fruttosio - Lievito - Lievito naturale (Farina di FRUMENTO - Acqua) - Sale - Curcuma in polvere (0,4% nel prodotto finito) - Farina di FRUMENTO e d'ORZO maltata - GLUTINE di FRUMENTO - Aromi.</p> <p>Decorazione: Fiocchi d'AVENA - Sciroppo di lucidatura [Acqua - Sciroppo di glucosio - Zucchero - Grasso vegetale (Girasole) - Gelificante E 440 - Acidificante E 330 - Conservante E 202 - Aroma naturale - Emulsionanti E 471]. Può contenere tracce di UOVA, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO e SENAPE.</p> |
|----------|---|

12 21

**Peso etichetta / Declared weight** 3600 g (75 g e x 48)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574010536

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

| Parametro / Parameter              | Valore max<br>Max values | Metodo d'analisi e materiali<br>Material and method  |
|------------------------------------|--------------------------|--|
| Coliformi totali / Total Coliforms | 3000 ufc/g               | Metodo interno- Metodo validato / Internal method<br>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<br>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<br>IO Q 8.6.25 based on UNI 10984-1:2002                                       |
| Salmonella spp                     | Ass/25 g                 | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method<br>IO Q 8.6.23 - Validated method                                       |
| L. Monocytogenes                   | 100 ufc/ g               | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method<br>IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)         |



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

|   |   |
|---|---|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT DIRITTO VUOTO</b><br><b>ALLA CURCUMA codice 1053</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>CROISSANT DIRITTO VUOTO</b><br><b>ALLA CURCUMA codice 1053</b> |
|---|---|

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b> <b>09.05.2022</b> | <b>REVISIONE 03</b><br><b>VERSION</b> |
|--|---------------------------------------|

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

| <b>Valori medi / Typical values</b>             | 100 g               |
|---|---------------------|
| Valore energetico / Energy Values               | 1469 KJ<br>362 Kcal |
| Grassi / Fat                                    | 20,4 g              |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 12,3 g              |
| Carboidrati / Carbohydrate                      | 35,0 g              |
| di cui zuccheri / of which sugars               | 6,7 g               |
| Proteine / Protein                              | 6,2 g               |
| Sale / Salt                                     | 0,7 g               |

**TMC del prodotto / Best before**

9 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 12/2021)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature**

Conservare a temperatura non superiore a -15°C  
Non scongelare.

**Istruzioni d'uso / Cooking instructions**

Preriscaldare il forno a 180°C-190°C e cuocere per 20 minuti circa.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

|                                    |   | Peso/weight (g) | Dimensioni/Dimensions (mm) |
|------------------------------------|---|-----------------|----------------------------|
| Imballo primario- Primary pack     | Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD           |                 | 580x620                    |
| Imballo secondario- Secondary pack | Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case | 298             | 355 x 253 x 222            |

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| Pallet : Dimensioni / Dimensions | 80x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case    | 48         |
| Casse. / strato- Case / Layer    | 8          |
| Strati / pallet - Layer / Pallet | 8          |
| Casse / pallet – Case / Pallet   | 64         |



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

|   |   |
|---|---|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT DIRITTO VUOTO</b><br><b>ALLA CURCUMA codice 1053</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>CROISSANT DIRITTO VUOTO</b><br><b>ALLA CURCUMA codice 1053</b> |
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b> <b>09.05.2022</b>  | <b>REVISIONE 03</b><br><b>VERSION</b>   |

### 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<br>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  |                     | X   |
| 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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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.<br>This product does not contain GMO ingredients and complies with the European GMO legislation. |
|--|