



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT ALBERGHI AL CIOCCOLATO codice 1155	PRODUCT SPECIFICATION Product CROISSANT ALBERGHI AL CIOCCOLATO codice 1155
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.02.2022	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** Prelievitato - Prodotto dolciario da forno crudo congelato / Preleavened - Frozen unbaked oven product.**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME****INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	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 mandorle e nocciole [Zucchero - Grasso vegetale (Palma) - Olio vegetale (Girasole) - Mandorle - Cacao magro in polvere - Nocciole - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma] - Acqua - Uova - Zucchero - Decorazione [Cioccolato (1,8% nel prodotto finito) (Zucchero - Pasta di cacao - Cacao magro in polvere - Grasso del latte anidro - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia) - 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. Può contenere tracce di lupini, semi di sesamo, altra frutta a guscio e senape.
ENGLISH	Wheat flour - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Water - Vegetable oil (Sunflower) - Acidity regulators E 330 and E 331 - Salt - Emulsifiers E 471] - Almonds and hazelnuts filling [Sugar - Vegetable fat (Palm) - Vegetable oil (Sunflower) - Almonds - Fat-reduced cocoa powder - Hazelnuts - Emulsifiers E 322 (of soya) - Flavourings] - Water - Eggs - Sugar - Decoration [Chocolate (1.8% of finished product) (Sugar - Cocoa paste - Fat-reduced cocoa powder - Anhydrous milk fat - Emulsifiers E 322 (of soya) - Natural vanilla flavouring) - Water - Sugar - Stabiliser E 953 - Glucose syrup - Gelling agent E 406 - Acid E 330 - Preservative E 202] - Yeast - Rehydrated natural yeast (Wheat flour - Water) - Invert sugar syrup - Soya flour - Anhydrous butter - Salt - Wheat gluten - Emulsifiers E 472e and E 471 - Vegetable fiber - Anti-caking agent E 170 - Dextrose - Natural flavourings - Stabiliser E 415 - Antioxidant E 300. May contain traces of lupin, sesame seeds, other nuts and mustard.

02 22

Peso etichetta / Declared weight

5000 g 100 PEZZI

Codice EAN/EAN Code

8007574011557



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT ALBERGHI AL CIOCCOLATO codice 1155	PRODUCT SPECIFICATION Product CROISSANT ALBERGHI AL CIOCCOLATO codice 1155
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.02.2022	REVISIONE 01 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 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)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	2005 KJ 481Kcal
Grassi / Fat	29,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	44,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	18,3 g
Proteine / Protein	7,2 g
Sale / Salt	0,46 g

TMC del prodotto / Best before

9 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2022)

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
Non scongelare.
Do not defrost.

Istruzioni d'uso / Cooking instructions

Preriscaldare il forno a 180°C-190°C/356°F-374°F e cuocere per 20 minuti circa.
Heat the oven at 180°C-190°C/356°F-374°F and cook for about 20 minutes.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT ALBERGHI AL CIOCCOLATO codice 1155	PRODUCT SPECIFICATION Product CROISSANT ALBERGHI AL CIOCCOLATO codice 1155
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.02.2022	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	21	550x620
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	380	390 x260 x 219

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	100
Casse. / strato- Case / Layer	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	9
Casse / pallet – Case / Pallet	72

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT ALBERGHI AL CIOCCOLATO codice 1155	PRODUCT SPECIFICATION Product CROISSANT ALBERGHI AL CIOCCOLATO codice 1155
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.02.2022	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

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.
--