



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>GRAN CROISSANT MULTICEREALI AI FRUTTI DI BOSCO - PRELIEVITATO</b> <b>codice 1170</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>GRAN CROISSANT MULTICEREALI AI FRUTTI DI BOSCO - PRELIEVITATO</b> <b>codice 1170</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>08.02.2022</b>	<b>REVISIONE 01</b> <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** Prodotto dolciario da forno crudo congelato

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

**INGREDIENTI**

<b>ITALIANO</b>	Farina di <b>frumento</b> - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Correttori di acidità E 330 e E 331 - Sale - Emulsionanti E 471] - Farcitura ai frutti di bosco (15%) [Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Frutti di bosco (30%) (Fragole - Mirtilli - Ribes – in proporzione variabile) - Purea di more (10%) - Gelificante E 440 - Correttore di acidità E 330 - Aromi - Conservante E 202] - Acqua - <b>Uova</b> - Zucchero – Decorazione (Fiocchi di <b>avena</b> - Semi di girasole - Semi di lino giallo - Semi di lino bruno - Acqua - Zucchero - Stabilizzante E 953 - Sciroppo di glucosio - Gelificante E 406 - Correttore di acidità E 330 - Conservante E 202) - Lievito - Semilavorato al farro (1,9%) [Farina di <b>frumento</b> - Farina di farro spelta ( <b>frumento</b> ) – Farina integrale di farro spelta ( <b>frumento</b> ) - Semola di <b>grano</b> duro - Farina di <b>Tritordeum</b> - Farina di <b>segale</b> - Farina di riso - Farina di <b>avena</b> - Germe di <b>grano</b> – in proporzione variabile] - Semilavorato ai cereali (1,6%) (Semi di lino giallo - Semi di lino bruno - Semi di miglio - Semi di papavero - Fiocchi di <b>frumento</b> maltati - Fiocchi di <b>segale</b> maltati - Fiocchi di mais - in proporzione variabile) - Lievito naturale reidratato (Farina di <b>frumento</b> - Acqua) - Sciroppo di zucchero invertito - Farina di <b>soia</b> - Farina di <b>orzo</b> maltata - Sale - <b>Glutine di frumento</b> - Aromi naturali - Emulsionanti E 472e e E 471 - Fibra vegetale – Agente antiagglomerante E 170 - Destrosio - Farina di <b>frumento</b> maltata - Stabilizzante E 415 - Antiossidante E 300. <b>Può contenere tracce di latte, lupini, semi di sesamo, frutta a guscio e senape.</b>
-----------------	---

02 22

**Peso etichetta / Declared weight** 4750 g (NET WT. 10 LBS. 7.5 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574011700



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>GRAN CROISSANT</b> <b>MULTICEREALI AI FRUTTI DI BOSCO -</b> <b>PRELIEVITATO codice 1170</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>GRAN CROISSANT MULTICEREALI</b> <b>AI FRUTTI DI BOSCO - PRELIEVITATO</b> <b>codice 1170</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>08.02.2022</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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	1804 KJ 432 Kcal
Grassi / Fat	23,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	45,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	22,1 g
Proteine / Protein	7,8 g
	0,77 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 Non scongelare.

Keep at temperature not higher than -15°C/5°F Do not defrost..

**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.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>GRAN CROISSANT MULTICEREALI AI FRUTTI DI BOSCO - PRELIEVITATO codice 1170</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>GRAN CROISSANT MULTICEREALI AI FRUTTI DI BOSCO - PRELIEVITATO codice 1170</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>08.02.2022</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

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

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	50
Casse. / strato- Case / Layer	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	8
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 <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		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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>GRAN CROISSANT</b> <b>MULTICEREALI AI FRUTTI DI BOSCO -</b> <b>PRELIEVITATO codice 1170</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>GRAN CROISSANT MULTICEREALI</b> <b>AI FRUTTI DI BOSCO - PRELIEVITATO</b> <b>codice 1170</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 08.02.2022</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>

#### **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.
--