



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GIRELLA AL BURRO CON UVETTA codice 1229	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT AL BURRO CON UVETTA codice 1229
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.05.2021	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto per / Manufacture 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.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME Croissant al burro con uvetta.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di FRUMENTO - Acqua - BURRO (15%) - Uva passita (10%) - Zucchero - UOVA - Lievito - Amido modificato - Sale - GLUTINE DI FRUMENTO – Siero di LATTE in polvere - LATTE scremato in polvere - Stabilizzanti E 263 - E 450 e E 339 - Agente di trattamento della farina E 300 - Enzimi - Estratto di carota - Aroma naturale - Estratto di curcuma - Estratto di paprika. PUÒ CONTENERE TRACCE DI SEMI DI SESAMO, FRUTTA A GUSCIO E SOIA.
----------	---

05 21

Peso etichetta / Declared weight 4992 g - 52 pezzi
Codice EAN/EAN Code 8007574012295

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)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GIRELLA AL BURRO CON UVETTA codice 1229	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT AL BURRO CON UVETTA codice 1229
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.05.2021	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1256 KJ 300 Kcal
Grassi / Fat	13,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	39,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	15,0 g
Proteine / Protein	5,5 g
Sale / Salt	0,7 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 05/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 05/2021)

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 25 minuti circa.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	20	
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	392	390 x290 x 195

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	52	52
Casse. / strato- Case / Layer	8	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	9	9
Casse / pallet – Case / Pallet	72	90



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GIRELLA AL BURRO CON UVETTA codice 1229	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT AL BURRO CON UVETTA codice 1229
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.05.2021	REVISIONE 01 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		
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		
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.
--