



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SFOGLIATELLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO codice 1232	PRODUCT SPECIFICATION Product name Prodotto SFOGLIATELLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO codice 1232
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 22.06.2021	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 Prodotto dolciario da forno crudo congelato

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	<p>Impasto (70%): Farina di frumento - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Olio vegetale (Colza) - Emulsionanti E 472c - Correttori di acidità E 330 e E 331 - Colorante E 160a - Sale] - Acqua - Sale - Semilavorato per lievitazione [Farina di frumento - Zucchero - Farina di frumento maltata - Lievito naturale (Farina di frumento - Acqua) - Emulsionanti E 322 (di girasole) e E 471 - Sale - Aromi] - Aceto di vino - Aromi naturali - Colorante E 120.</p> <p>Farcitura (20%): Semilavorato ai frutti di bosco (55%) [Frutti di bosco (45%) (Fragole - Mirtilli - Ribes - More) - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Gelificante E 440 - Acidificante E 330 - Aromi] - Crema (41%) [Latte intero reidratato - Latte scremato reidratato - Zucchero - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Uova - Grasso vegetale (Palma) - Addensante E 401 - Stabilizzante E 450 - Aromi - Conservante E 202 - Colorante E 160a] - Zucchero - Sale.</p> <p>Decorazione (10%): Zucchero.</p> <p>Può contenere tracce di soia, frutta a guscio, semi di sesamo, lupini, arachidi e senape.</p>
----------	--

06 21

Peso etichetta / Declared weight 5400 g e
Codice EAN/EAN Code 8007574012325

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 SFOGLIATELLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO codice 1232	PRODUCT SPECIFICATION Product name Prodotto SFOGLIATELLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO codice 1232
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 22.06.2021	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1567 KJ 375 Kcal
Grassi / Fat	22,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	40,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	16,0 g
Proteine / Protein	3,5 g
Sale / Salt	0,7 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 06/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2021)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

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

Istruzioni d'uso / Cooking instructions

Preriscaldare il forno a 185°C e cuocere per 25 minuti circa.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene HDPE	20	170x580
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	405	397x253x180

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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SFOGLIATELLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO codice 1232	PRODUCT SPECIFICATION Product name Prodotto SFOGLIATELLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO codice 1232
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 22.06.2021	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		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 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.
--