

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT 5 CEREALI E MIRTILLI codice 1286	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT 5 CEREALI E MIRTILLI codice 1286
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.02.2022	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto per / Produced 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 - Prelievitato

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

CROISSANT 5 CEREALI E MRTILLI 50 pezzi

INGREDIENTI

ITALIANO	Farina di frumento - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma) - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Correttori di acidità E 330 e E 331 - Sale - Emulsionanti E 471] - Farcitura ai mirtilli (17,5%) [Zucchero - Pura di mirtilli (35%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Fibra d' avena - Gelificante E 440 - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Acqua - Zucchero - Decorazione croccante [Fiocchi di mais (Farina di mais - Zucchero - Malto d' orzo - Sale) - Acqua - Zucchero - Stabilizzante E 953 - Sciroppo di glucosio - Zucchero caramellato - Olio vegetale (Girasole) - Gelificante E 406 - Acidificante E 330 - Conservante E 202] - Miscela di cereali (Farina di frumento - Farina di farro spelta (frumento) - Farina integrale di farro spelta (frumento) - Farina di grano duro - Farina di tritordeum - Farina di segale - Farina di riso - Farina di avena - Germe di grano - in proporzione variabile) - Lievito - Uova - Miscela di semi e cereali [(Semi di lino bruno e giallo - Miglio - Semi di papavero in proporzione variabile) - Fiocchi di segale maltati - Fiocchi di frumento maltato - Fiocchi di mais (Mais - Zucchero - Malto d' orzo - Sale)] - Estratto di malto (orzo e mais) - Sciroppo di zucchero invertito - Glutine di frumento - Sale - Farina di soia - Lievito naturale essiccato (Farina di frumento) - Emulsionanti E 472e e E 471 - Fibre vegetali - Aromi naturali - Agente antiagglomerante E 170 - Destrosio - Stabilizzante E 415 - Antiossidante E 300. Può contenere tracce di latte, frutta a guscio, lupini, semi di sesamo e senape.
----------	---

02 22

Peso etichetta / Declared weight 3750 g e
Codice EAN/EAN Code 8007574012868

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)

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT 5 CEREALI E MIRTILLI codice 1286	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT 5 CEREALI E MIRTILLI codice 1286
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.02.2022	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

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
Sale / Salt	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.
Non scongelare.

Istruzioni d'uso / Cooking instructions

Preriscaldare il forno a 180-190°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		550 x 620
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	380	390 X 260 X 219

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

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

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT 5 CEREALI E MIRTILLI codice 1286	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT 5 CEREALI E MIRTILLI codice 1286
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.02.2022	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		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.
--