

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto **PASTIERA MONOPORZIONE codice 1457**

DATA EMISSIONE 07.10.2022

REVISIONE 00

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE

Marchio di Vendita: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto per: S.I.P.A. spa
Indirizzo: Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI) Italia
Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027
info@bindidessert.it

DENOMINAZIONE DI VENDITA

SURGELATO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Prodotto dolciario da forno con ricotta e scorze d'arancia candite.

INGREDIENTI

ITALIANO	Zucchero - Farina di frumento - Grano cotto (Acqua - Grano - Strutto - Sale) - Ricotta (15%) (Siero di latte - Latte - Panna - Sale) - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Sale - Aromi - Correttore di acidità E 330] - Uova - Scorze d'arancia candite (2,2%) (Scorze d'arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio (Frumento)- Zucchero - Correttore di acidità E 330) - Acqua - Aromi. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia e senape.
----------	---

07 22

Peso etichetta 1200 g (100 g x 12) - 12 pezzi

Codice EAN 8007574014572

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto PASTIERA MONOPORZIONE codice 1457

DATA EMISSIONE 07.10.2022	REVISIONE 00
----------------------------------	---------------------

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

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 - 07/20 - 03/11)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
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 (AFNOR N° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi	100 g
Valore energetico	1323 KJ 314 Kcal
Grassi	8,3 g
di cui acidi grassi saturi	1,4 g
Carboidrati	52,9 g
di cui zuccheri	35,8 g
Proteine	5,8 g
Sale	0,42 g

TMC del prodotto

12 mesi (Espresso come mm/aaaa es 10/2003)

Temperatura di conservazione

- **** / *** (-18°C) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.
- ** (-12°C) 30 Giorni
- (-6°C) 7 Giorni
- (+4°C) 3 Giorni In frigorifero.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto *PASTIERA MONOPORZIONE codice 1457*

DATA EMISSIONE 07.10.2022	REVISIONE 00
----------------------------------	---------------------

Modalità di utilizzo

A temperatura ambiente (21°C/22°C) 1,5/2 ore.

In forno a microonde: a prodotto congelato nel suo pirottino per 30-35 sec a 800 watt.

CONFEZIONAMENTO

		Peso (g)	Dimensioni (mm)
Imballo primario	Pirottino in carta accoppiato con PE	3 x 12 = 36 g	Ø 67
	Busta in PP	2 x 6 = 12 g	245x110
Imballo secondario	Imballo in cartone ondulato	130 g	Ext 200x200x115

INFORMAZIONI PALLET

Pallet: Dimensioni	80 x 120 cm
Pezzi / scatola	12
Casse / strato	24
Strati / pallet	8
Casse / pallet	192

ALLERGENI

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo

	Presente	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Crostacei e derivati		
Uova e derivati	X	
Pesce e derivati		
Arachidi e derivati		
Soia e derivati		X
Latte e derivati (incluso il lattosio)	X	
Frutta a guscio e derivati		X
Sedano e derivati		
Senape e derivati		X
Semi di sesamo e derivati		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di mollusco		

*Possibilità di contaminazione crociata



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto *PASTIERA MONOPORZIONE codice 1457*

DATA EMISSIONE 07.10.2022

REVISIONE 00

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

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

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia.