



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>KIT MILLEFOGLIE</b> <b>codice 1527</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>KIT MILLEFOGLIE</b> <b>code 1527</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 21.02.2023</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Produttore / Manufacturer:** 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**

Surgelato / Quick-frozen

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME**

Basi di pasta sfoglia e crema pasticceria. / Puff pastry bases and patisserie cream.

Confezione unica non frazionabile per la vendita, contenente 45 pezzi di sfoglia + 3 sac a poche di crema pasticceria. /

Single packaging for food service sale only, not to be sold separately.

Contains 45 pieces of puff pastry + 3 sac a poche of patisserie cream.

**INGREDIENTI / INGREDIENTS**

ITALIANO	Pasta sfoglia (37,5%): Farina di <b>frumento</b> - <b>Burro</b> - Zucchero - Acqua - Sale - Aceto di vino. Crema pasticceria (62,5%): <b>Latte</b> intero - <b>Tuorlo d'uovo</b> - <b>Panna</b> fresca - Zucchero - Amido modificato - Sciroppo di glucosio - <b>Burro</b> - Addensante E 401 - Gelificante E 407 - Bacche di vaniglia. <b>Può contenere tracce di soia, frutta a guscio e senape.</b>
ENGLISH	Puff pastry (37.5%): <b>Wheat</b> flour - <b>Butter</b> - Sugar - Water - Salt - Wine vinegar. Patisserie cream (62.5%): Whole <b>milk</b> - <b>Egg yolk</b> - Fresh <b>cream</b> - Sugar - Modified starch - Glucose syrup - <b>Butter</b> - Thickener Sodium alginate - Gelling agent Carrageenan - Vanilla beans. <b>May contain traces of soya, nuts and mustard.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk and eggs. May contain traces of soy and tree nuts.</b>

02 23

**Peso etichetta / Declared weight** 1440 g e - NET WT. 3 LBS. 2.8 OZ.  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574015272



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>KIT MILLEFOGLIE</b> <b>codice 1527</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>KIT MILLEFOGLIE</b> <b>code 1527</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 21.02.2023</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method IO Q 8.6.24 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 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 - I: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	100ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1284 KJ 308 Kcal
Grassi / Fat	19 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12 g
Carboidrati / Carbohydrate	29 g
di cui zuccheri / of which sugars	13 g
Proteine / Protein	5,1 g
Sale / Salt	0,35 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2023)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature**

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F) Vedi data consigliata sulla confezione. / See the date indicated on the box.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 giorni / days

\* (-6°C / 21°F) 7 giorni / days

(+4°C / 40°F) 3 giorni / Days in frigorifero/ in refrigerator.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.  
Do not re-freeze after thawing and it can be stored in refrigerator.



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>KIT MILLEFOGLIE</b> <b>codice 1527</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>KIT MILLEFOGLIE</b> <b>code 1527</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 21.02.2023</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

### Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 1,5-2 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso / weight (g)	Dimensioni / Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Busta in HDPE Sac à poche in LDPE	17 12,4 x 3 = 37,2	
Imballo secondario - Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	176 g	Ext 400 x 280 x 80

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet: Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola - Pieces / Case	45 sfoglie + 3 sac à poche	45 sfoglie + 3 sac à poche
Casse / strato - Case / Layer	8	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	20	20
Casse / pallet – Case / Pallet	160	200



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>KIT MILLEFOGLIE</b> <b>codice 1527</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>KIT MILLEFOGLIE</b> <b>code 1527</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 21.02.2023</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**ALLERGENI/ ALLERGENS**

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed 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 / Shell fruits 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		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI / LEGISLATION**

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.
--