

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto

CROISSANT EXTRA VUOTO CURVO codice 1602

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.07.2023	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi maestri del 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 Prelievitato - Prodotto dolciario da forno crudo congelato.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

INGREDIENTI

ITALIANO	<p>Farina di frumento - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Correttori di acidità E 330 e E 331 - Sale - Emulsionanti E 471] - Acqua - Zucchero - Uova - Glassatura (Zucchero - Acqua - Stabilizzante E 953 - Sciroppo di glucosio - Gelificante E 406 - Correttore di acidità E 330 - Conservante E 202) - Lievito - Lievito naturale reidratato (Farina di frumento - Acqua) - Estratto di malto d'orzo (Malto d'orzo - Mais) – Sciroppo di zucchero invertito - Farina di soia - Glutine di frumento - Sale – Emulsionanti E 472e e E 471 - Fibra vegetale - Agente antiagglomerante E 170 - Destrosio - Aromi naturali - Farina di frumento maltata - Stabilizzante E 415 – Antiossidante E 300.</p> <p>Può contenere tracce di latte, lupini, semi di sesamo, frutta a guscio e senape.</p>
----------	--

06 23

Peso etichetta 4160 g - 52 pezzi

Codice EAN 8007574016026

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

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
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 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	50 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 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 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 EXTRA VUOTO CURVO codice 1602

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.07.2023	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi	100 g
Valore energetico	1943 KJ 466 Kcal
Grassi	30 g
di cui acidi grassi saturi	16 g
Carboidrati	38 g
di cui zuccheri	6,4 g
Proteine	9,6 g
Sale	0,83 g

TMC del prodotto

9 mesi (Espresso come mm/aaaa es 07/2023)

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:

Preriscaldare il forno a 180°C-190°C e cuocere per 25 minuti circa.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura non superiore a -15°C.

Non scongelare.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto

CROISSANT EXTRA VUOTO CURVO codice 1602

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.07.2023	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso (g)	Dimensioni (mm)
Imballo primario	Sacchetto in LDPE	21	550 x 620
Imballo secondario	Imballo in cartone ondulato	380	Ext 390x260x219

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION

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

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

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto

CROISSANT EXTRA VUOTO CURVO codice 1602

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.07.2023	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

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.