



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT ALBERGHI BURRO CEREALI codice 2375	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT ALBERGHI BURRO CEREALI Code 2375
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.05.2016	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** Croissant alberghi al burro (19%) e ai cereali (47%).**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Farina di FRUMENTO - Acqua - BURRO (19%) - Lievito - Semi di lino - Farina di SEGALE - Semi di girasole - Zucchero - CRUSCA DI FRUMENTO - Farina di farro (FRUMENTO) - Sale - Farina di malto D'ORZO - LATTE scremato - Proteine del LATTE - Proteine vegetali (di piselli) - Destrosio - Olio vegetale (Colza) -Emulsionanti Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi - Antiossidante Acido ascorbico - Enzimi. PUÒ CONTENERE TRACCE DI UOVA, FRUTTA A GUSCIO E SOIA.
----------	---

05 16

Peso etichetta / Declared weight 3780 g 90 pezzi**Codice EAN/EAN Code** 8007574023758**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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT ALBERGHI BURRO CEREALI codice 2375	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT ALBERGHI BURRO CEREALI Code 2375
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.05.2016	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1505 KJ 359 Kcal
Grassi / Fat	18,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	35,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	3,9 g
Proteine / Protein	10,4 g
Sale / Salt	1,1 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 05/2016; Expressed like mm/yyyy e.g.: 05/2016)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Conservare a temperatura non superiore a -15°C/5°F/Keep at temperature not higher than -15°C/5°F
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.
Do not re-freeze after thawing.

Istruzioni d'uso / Cooking instructions

Preriscaldare il forno a 180-190°C/356-374°F e cuocere per 20 minuti circa.
Heat the oven at 180-190°C/356-374°F and cook for about 20 minutes.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	19	520 x 350
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	290	396 x 296 x 175

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	90	90
Casse. / strato- Case / Layer	8	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet	80	100



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT ALBERGHI BURRO CEREALI codice 2375	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT ALBERGHI BURRO CEREALI Code 2375
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.05.2016	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		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		
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		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT ALBERGHI BURRO CEREALI codice 2375	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT ALBERGHI BURRO CEREALI Code 2375
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.05.2016	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea. SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato	SIPA guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantee application of certified HACCP plan SIPA guarantee product traceability by a certified system
---	--

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.
--