



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>MINI KRAPPEN CREMA</b> <b>codice</b> <b>0224</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI KRAPPEN CREMA</b> <b>codice</b> <b>0224</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>15.01.2019</b>	<b>REVISIONE 06</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Prodotto dolciario congelato / Frozen product.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Acqua - Zucchero - Margarina vegetale [Oli e grassi vegetali (Palma - Cocco - Palmisto - Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330] - <b>Uova</b> - <b>Latte</b> intero in polvere - Lievito - Sale - Olio vegetale (Palma) - Farina di <b>frumento</b> maltata - Estratto di malto di <b>frumento</b> disidratato - Fibra vegetale - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Grasso vegetale (Cocco) – Agente antiagglomerante E 170 - Colorante E 160a - Aromi - Agente di trattamento della farina E 300. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia</b>
ENGLISH	<b>Wheat</b> flour - Water - Sugar - Vegetable margarine [Vegetable oils and fats (Palm - Coconut - Palm-kernel - Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Acidity regulator Citric acid] - <b>Eggs</b> - Whole <b>milk</b> powder - Yeast - Salt - Vegetable oil (Palm) - <b>Wheat</b> malt flour - Dehydrated malt extract of <b>wheat</b> - Vegetable fiber - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Glucose syrup - Modified starch - Vegetable fat (Coconut) - Anti-caking agent Calcium carbonate - Colour β-Carotene (Carotenes) - Artificial flavourings - Flour treatment agent Ascorbic acid. <b>May contain traces of nuts and soya.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.</b>

01 19

**Peso etichetta / Declared weight** 2500 g e NET WT. 5 LBS. 8.2 OZ.  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574002241



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>MINI KRAPPEN CREMA</b> <b>codice</b> <b>0224</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI KRAPPEN CREMA</b> <b>codice</b> <b>0224</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>15.01.2019</b>	<b>REVISIONE 06</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1222 KJ 292 Kcal
Grassi / Fat	14,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	6,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	34,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	14,3 g
Proteine / Protein	5,1 g
Sale / Salt	0,37 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 01/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.:01/2019)

**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.

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 1,5-2 ore / hours a temperatura ambiente/ at room temperature.  
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.  
Do not re-freeze after thawing.



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>MINI KRAPPEN CREMA</b> <b>codice</b> <b>0224</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI KRAPPEN CREMA</b> <b>codice</b> <b>0224</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>15.01.2019</b>	<b>REVISIONE 06</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	10 g	67 x 40
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	190 g	400 x195 x180

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	100	100
Casse. / strato- Case / Layer	12	15
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	11
Casse / pallet – Case / Pallet	120	165

**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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>MINI KRAPPEN CREMA</b> <b>codice</b> <b>0224</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI KRAPPEN CREMA</b> <b>codice</b> <b>0224</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>15.01.2019</b>	<b>REVISIONE 06</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION**

Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004	dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CE/ EC 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 CE/ EC Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CE/ EC 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 UE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

**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.
--

**NOTE/NOTES**

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare la comprensione del testo. Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto. The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text. No information in English is printed on the product box.
---