



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>GIRELLA BURRO CON UVETTA</b> <b>codice 0457</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>GIRELLA BURRO CON UVETTA</b> <b>codice 0457</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.09.2014</b>	<b>REVISIONE 01</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** Prelievitato - Prodotto dolciario da forno crudo congelato Preleavened - Frozen unbaked oven product.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME** GIRELLA BURRO CON UVETTA

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - Farina di <b>frumento - Burro</b> (13%) - Uva passita (12%) - Zucchero - <b>Latte</b> intero in polvere - Lievito - Amido modificato - <b>Glutine di frumento - Latte</b> scremato in polvere - <b>Uova</b> - Siero di <b>latte</b> in polvere - Sale - Gelificanti E 401 - E 341 e E 450 - Emulsionanti E 472e - Aroma naturale – Agente di trattamento della farina E 300 - Colorante E 160a - Enzimi. <b>Può contenere tracce di soia, frutta a guscio e semi di sesamo.</b>
----------	--

08 14

**Peso etichetta / Declared weight** 5760 g e Pezzi n.60  
**Codice EAN/ EAN code** 8007574004573

**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 MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>GIRELLA BURRO CON UVETTA</b> <b>codice 0457</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>GIRELLA BURRO CON UVETTA</b> <b>codice 0457</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.09.2014</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1167 KJ
	278 Kcal
Grassi / Fat	11,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	36,4 g
di cui zuccheri / of which sugars	16,9 g
Proteine / Protein	5,4 g
Sale / Salt	0,66 g

### TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 09/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.:09/2015)

### 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°C/356°F e cuocere per 25 minuti circa.  
Heat the oven at 180°C/356°F and cook for about 25 minutes.

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene(x 2) / Plastic bag LPDE (x 2)	26	325 X 152
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	434	390 X 290 X 220

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	60
Casse. / strato- Case / Layer	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	8
Casse / pallet – Case / Pallet	64



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>GIRELLA BURRO CON UVETTA</b> <b>codice 0457</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>GIRELLA BURRO CON UVETTA</b> <b>codice 0457</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.09.2014</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

### 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		X
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

### 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>GIRELLA BURRO CON UVETTA</b> <b>codice 0457</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>GIRELLA BURRO CON UVETTA</b> <b>codice 0457</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.09.2014</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

#### **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.