



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FROLLI' CON CREMA GIANDUIA codice 0573	PRODUCT SPECIFICATION Product name FROLLI' CON CREMA GIANDUIA code 0573
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.06.2012	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®**Distribuito da / Distributed by :** 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 / Oven baked product**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME** Pasta frolla con crema al gusto gianduia (35%)

decorata con granella di nocciole (2,5%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Zucchero - Margarina vegetale (Grasso vegetale - Oli vegetali - Acqua - Emulsionanti Mono- e digliceridi degli acidi grassi - Correttore di acidità Acido citrico) - Oli vegetali - Burro - Tuorlo d'uovo - Nocciole - Cacao magro in polvere - Uova - Granella di nocciole - Latte intero in polvere - Emulsionanti Lecitine (di soia) - Sale - Aromi.
----------	--

09 11

Peso etichetta / Declared weight 1260 g e 18 pezzi**Codice EAN/ EAN code** 8007574005730**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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FROLLI' CON CREMA GIANDUIA codice 0573	PRODUCT SPECIFICATION Product name FROLLI' CON CREMA GIANDUIA code 0573
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.06.2012	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy ex 10/2003)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the box. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato. 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.

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

	Per porzione/ per serving	100 g
Valore energetico	349 kcal	499 kcal
Energy Values	1458 KJ	2083 KJ
Proteine / Protein	3,9 g	5,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	34,9 g	49,9 g
Grassi / Fat	21,6 g	30,8 g

(Valori medi per 100 g di prodotto e per singola porzione consigliata – 70 g) / (average values per 100 g and per single suggested serving – 70 g)

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FROLLI' CON CREMA GIANDUIA codice 0573	PRODUCT SPECIFICATION Product name FROLLI' CON CREMA GIANDUIA code 0573
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.06.2012	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in plastica PE PE Plastic bag	10	450 x 450
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard Case	133	280 x 210 x 97

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	Prodotto venduto a peso	Prodotto venduto a peso
Casse. / strato- Case / Layer	18	13
Strati / pallet - Layer / Pallet	16	11
Casse / pallet – Case / Pallet	288	143

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 FROLLI' CON CREMA GIANDUIA codice 0573	PRODUCT SPECIFICATION Product name FROLLI' CON CREMA GIANDUIA code 0573
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.06.2012	REVISIONE 00 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 guarantees the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation.
SIPA guarantees application of certified HACCP plan
SIPA guarantees 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.