



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>FROLLINI ALL'ALBICOCCA</b> <b>codice</b> <b>0731</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FROLLINI ALL'ALBICOCCA</b> <b>code</b> <b>0731</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>27.01.2015</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

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

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Prodotto dolciario da forno congelato/ Frozen baked oven product.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME** Frollini all'albicocca – Pasta frolla con farcitura all'albicocca/ Frollini all'albicocca – Short pastry with apricot filling

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Farcitura all'albicocca (32%) [Sciroppo di glucosio - Fruttosio - Zucchero - Purea di albicocche (21%) - Addensanti Pectina e Farina di semi di carrube - Correttori di acidità Acido citrico - Citrato trisodico e Citrato tricalcico - Colorante Estratto di paprica - Conservante Sorbato di potassio - Aromi] - Farina di <b>frumento</b> - Zucchero - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Oli vegetali (Cocco - Girasole) - Acqua - Emulsionante E 471 - Correttore di acidità E 330] - <b>Uova</b> - <b>Burro</b> - Fecola di patate - Sale - Aromi. <b>Contiene frumento, uova e latte. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	Apricot filling (32%) [Glucose syrup - Fructose - Sugar - Apricot purée (21%) - Thickeners Pectin and Locust bean gum - Acidity regulator Citric acid - Trisodium citrate and Tricalcium citrate - Colouring Paprika extract - Preservative Potassium sorbate - Artificial flavors] – <b>Wheat</b> flour - Sugar - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Vegetable oils (Coconut - Sunflower) - Water - Emulsifier Mono- and diglycerides of fatty acids - Acidity regulator Citric acid] - <b>Eggs</b> - <b>Butter</b> - Potato starch - Salt - Artificial flavors. <b>Contain wheat, eggs, milk and coconut. May contain traces of other nuts and soya.</b>

07 14

**Peso etichetta / Declared weight**

1000 g e (NET WT. 2LBS – 3.2 OZ.)

**Codice EAN/ EAN code**

8007574007314



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>FROLLINI ALL'ALBICOCCA</b> <b>codice</b> <b>0731</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FROLLINI ALL'ALBICOCCA</b> <b>code</b> <b>0731</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>27.01.2015</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

## REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1677 KJ 398 Kcal
Grassi / Fat	11,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	69,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	41,8 g
Proteine / Protein	4,0 g
Sale / Salt	0,14 g

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 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 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

### TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2015)

### 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 (+4°C/40°F) per 10 giorni.

Do not re-freeze after thawing. Once defrosted store the product in the refrigerator (+4°C/40°F) for 10 days.



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>FROLLINI ALL'ALBICOCCA</b> <b>codice</b> <b>0731</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FROLLINI ALL'ALBICOCCA</b> <b>code</b> <b>0731</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>27.01.2015</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

(21°C / 22°C – 70°F / 72°F) 1,5 - 2 Ore / Hours a temperatura ambiente/ at room temperature.

**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	129	280 x 215 x 98

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

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	16	13
Strati / pallet - Layer / Pallet	18	11
Casse / pallet – Case / Pallet	288	143

**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®

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

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>FROLLINI ALL'ALBICOCCA</b> <b>codice</b> <b>0731</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FROLLINI ALL'ALBICOCCA</b> <b>code</b> <b>0731</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>27.01.2015</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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

**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 le 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.
---