



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATA VEGANA AI CEREALI LIMONE E ZENZERO codice 1125	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROSTATA VEGANA AI CEREALI LIMONE E ZENZERO code 1125
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.10.2020	REVISIONE 01 VERSION

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: PASTICCERIA MANZONI®
Produttore / Manufacturer : 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 Surgelata/ Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pasta frolla con farina di cereali, con farcitura al limone e zenzero.
 Short pastry with cereal flour, with lemon and ginger filling.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farcitura al limone e zenzero (48%) [Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Succo di limone (20%) - Purea di mela - Gelificante E 440 - Zenzero in polvere (0,4%) - Acidificante E 330 - Conservante E 202 - Aromi naturali] – Farina di cereali (21%) (Frumento - Segale - Avena - Orzo in proporzione variabile) - Zucchero - Grasso vegetale (Cocco) - Acqua - Semi vegetali (Girasole - Lino – Soia in proporzione variabile) - Olio vegetale (Girasole) - Farina di frumento - Zucchero di canna - Farina di frumento maltata - Farina di orzo maltata - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido (di frumento) - Agente di trattamento della farina E 300. Può contenere tracce di uova, latte e frutta a guscio.
ENGLISH	Lemon and ginger filling (48%) [Glucose-fructose syrup - Sugar -Lemon juice (20%) - Apple purée - Gelling agent Pectins - Ginger powder (0.4%) - Acid Citric acid - Preservative Potassium sorbate - Natural flavourings] – Cereal flour (21%) (Wheat - Rye - Oat - Barley in varying proportions) - Sugar -Vegetable fat (Coconut) - Water - Vegetable seeds (Sunflower - Linen - Soya in varying proportions) - Vegetable oil (Sunflower) - Wheat flour - Cane sugar - Malted wheat flour - Malted barley flour - Salt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Starch (of wheat) - Flour treatment agent Ascorbic acid. May contain traces of eggs, milk and nuts. (for USA) Contains wheat, rye, oat, barley, soy and coconut. May contain traces of eggs, milk and other tree nuts.

08 20

Peso etichetta / Declared weight 900 g e (NET WT. 1 LB. 15.7 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574011250



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATÀ VEGANA AI CEREALI LIMONE E ZENZERO codice 1125	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROSTATÀ VEGANA AI CEREALI LIMONE E ZENZERO code 1125
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.10.2020	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

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 IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 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	50 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 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 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	1595 KJ 379 Kcal
Grassi / Fat	13,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	61,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	36,0 g
Proteine / Protein	3,7 g
Sale / Salt	0,46 g

TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 08/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 08/2020)

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 case.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C/40°F) 6 giorni/Days

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing and it can be stored in refrigerator.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATA VEGANA AI CEREALI LIMONE E ZENZERO codice 1125	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROSTATA VEGANA AI CEREALI LIMONE E ZENZERO code 1125
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.10.2020	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C/22°C) A temperatura ambiente/At room temperature 4/5 ore/hours

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Piattello in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated cardboard disc	80 g	
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	140 g	Ext 280x30x55

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	20	28
Casse / pallet – Case / Pallet	240	224

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 rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATA VEGANA AI CEREALI LIMONE E ZENZERO codice 1125	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROSTATA VEGANA AI CEREALI LIMONE E ZENZERO code 1125
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.10.2020	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Reg. CE/ EC n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011

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.