

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT AL BURRO</b> <b>CIOCCOLATO</b> <b>codice 1223</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product</b> <b>CROISSANT AL BURRO CIOCCOLATO</b> <b>codice 1223</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.05.2021</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**

CROISSANT AL BURRO CIOCCOLATO PRELIEVITATO - 48 pezzi.  
 CROISSANT BUTTER CHOCOLATE PRELEAVENED – 48 pieces.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Farina di FRUMENTO - BURRO (18%) - Farcitura al cacao e nocciole [Zucchero - Grassi vegetali (Palma - Colza) - NOCCIOLE - Cacao magro in polvere - LATTOSIO - Emulsionanti E 322 (di SOIA) - Acqua - Lievito - Zucchero - UOVA - Cioccolato (2%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di SOIA) - Aroma naturale di vaniglia] - Sale - GLUTINE DI FRUMENTO - Agente di trattamento della farina E 300 - Enzimi. <b>PUÒ CONTENERE TRACCE DI SEMI DI SESAMO E ALTRA FRUTTA A GUSCIO.</b>
ENGLISH	WHEAT flour - BUTTER (18%) - Cocoa hazelnuts filling [Sugar - Vegetable fats (Palm - Colza) - HAZELNUTS - Fat-reduced cocoa powder - LACTOSE - Emulsifiers Lecithins (of SOYA) - Water - Yeast - Sugar - EGGS - Chocolate (2%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of SOYA) – Natural vanilla flavouring] - Salt - WHEAT GLUTEN - Flour treatment agent Ascorbic acid - Enzymes. <b>MAY CONTAIN TRACES OF SESAME SEEDS AND OTHER NUTS.</b> (for USA) CONTAINS WHEAT, EGGS, MILK, HAZELNUTS AND SOY. MAY CONTAIN TRACES OF OTHER TREE NUTS

05 21

**Peso etichetta / Declared weight** 4320 g (NET WT. 9 LBS. 8.4 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574012233

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT AL BURRO</b> <b>CIOCCOLATO</b> <b>codice 1223</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product</b> <b>CROISSANT AL BURRO CIOCCOLATO</b> <b>codice 1223</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.05.2021</b>	<b>REVISIONE 01</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	1668 KJ 399Kcal
Grassi / Fat	22,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	42,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	15,0 g
Proteine / Protein	7,0 g
Sale / Salt	0,84 g

#### TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 05/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 05/2021)

#### 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  
Non scongelare.  
Do not defrost.

#### Istruzioni d'uso / Cooking instructions

Preriscaldare il forno a 180°C-190°C/356°F-374°F e cuocere per 25 minuti circa.  
Heat the oven at 180°C-190°C/356°F-374°F and cook for about 25 minutes.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT AL BURRO</b> <b>CIOCCOLATO</b> <b>codice 1223</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product</b> <b>CROISSANT AL BURRO CIOCCOLATO</b> <b>codice 1223</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.05.2021</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	20	
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	392	390 x290 x 195

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	48	48
Casse. / strato- Case / Layer	8	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	9	9
Casse / pallet – Case / Pallet	72	90

**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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT AL BURRO</b> <b>CIOCCOLATO</b> <b>codice 1223</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product</b> <b>CROISSANT AL BURRO</b> <b>CIOCCOLATO</b> <b>codice 1223</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.05.2021</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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.