



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KIT MILLEFOGLIE codice 1527	PRODUCT SPECIFICATION Product name KIT MILLEFOGLIE code 1527
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.02.2023	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION**Marchio di vendita / Brand name:** bindi maestri del dessert®**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**

Surgelato / Quick-frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME

Basi di pasta sfoglia e crema pasticceria. / Puff pastry bases and patisserie cream.

Confezione unica non frazionabile per la vendita, contenente 45 pezzi di sfoglia + 3 sac a poche di crema pasticceria. /

Single packaging for food service sale only, not to be sold separately.

Contains 45 pieces of puff pastry + 3 sac a poche of patisserie cream.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

ITALIANO	Pasta sfoglia (37,5%): Farina di frumento - Burro - Zucchero - Acqua - Sale - Aceto di vino. Crema pasticceria (62,5%): Latte intero - Tuorlo d'uovo - Panna fresca - Zucchero - Amido modificato - Sciroppo di glucosio - Burro - Addensante E 401 - Gelificante E 407 - Bacche di vaniglia. Può contenere tracce di soia, frutta a guscio e senape.
ENGLISH	Puff pastry (37.5%): Wheat flour - Butter - Sugar - Water - Salt - Wine vinegar. Patisserie cream (62.5%): Whole milk - Egg yolk - Fresh cream - Sugar - Modified starch - Glucose syrup - Butter - Thickener Sodium alginate - Gelling agent Carrageenan - Vanilla beans. May contain traces of soya, nuts and mustard. (for USA) Contains wheat, milk and eggs. May contain traces of soy and tree nuts.

02 23

Peso etichetta / Declared weight 1440 g e - NET WT. 3 LBS. 2.8 OZ.
Codice EAN/EAN Code 8007574015272



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KIT MILLEFOGLIE codice 1527	PRODUCT SPECIFICATION Product name KIT MILLEFOGLIE code 1527
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.02.2023	REVISIONE 00 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 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
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° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1284 KJ 308 Kcal
Grassi / Fat	19 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12 g
Carboidrati / Carbohydrate	29 g
di cui zuccheri / of which sugars	13 g
Proteine / Protein	5,1 g
Sale / Salt	0,35 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2023)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F) Vedi data consigliata sulla confezione. / See the date indicated on the box.

** (-12°C / 10°F) 30 giorni / days

* (-6°C / 21°F) 7 giorni / days

(+4°C / 40°F) 3 giorni / Days in frigorifero/ in refrigerator.

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.



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KIT MILLEFOGLIE codice 1527	PRODUCT SPECIFICATION Product name KIT MILLEFOGLIE code 1527
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.02.2023	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

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	Busta in HDPE Sac à poche in LDPE	17 12,4 x 3 = 37,2	
Imballo secondario - Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	176 g	Ext 400 x 280 x 80

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet: Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola - Pieces / Case	45 sfoglie + 3 sac à poche	45 sfoglie + 3 sac à poche
Casse / strato - Case / Layer	8	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	20	20
Casse / pallet – Case / Pallet	160	200



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto KIT MILLEFOGLIE codice 1527	PRODUCT SPECIFICATION Product name KIT MILLEFOGLIE code 1527
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.02.2023	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

ALLERGENI/ ALLERGENS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed 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 / Shell fruits and products thereof		X
Sedano e derivati / Celery and products thereof		
Senape e derivati / Mustard and product thereof		X
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 o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

RIFERIMENTI LEGISLATIVI / LEGISLATION

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.
--