

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT VARIEGATO AL LAMPONE codice 1588
--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.06.2023	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi maestri del 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

DENOMINAZIONE DI VENDITA Prelievitato - Prodotto dolciario da forno crudo congelato.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE Morbido impasto variegato, farcito al lampone.

INGREDIENTI

ITALIANO	Farina di frumento - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Acqua – Olio vegetale (Girasole) - Correttori di acidità E 330 e E 331 - Sale - Emulsionanti E 471] - Farcitura al lampone (16,5%) [Sciroppo di glucosio-fruttosio – Lamponi (35%) - Zucchero - Gelificante E 440 - Acidificante E 330 - Succo concentrato di sambuco - Aroma naturale] - Acqua - Uova - Zucchero - Lievito naturale reidratato (Farina di frumento - Acqua) - Glassatura (Acqua - Zucchero - Stabilizzante E 953 - Sciroppo di glucosio - Gelificante E 406 - Correttore di acidità E 330 - Conservante E 202) - Lievito - Sciroppo di zucchero invertito - Burro anidro - Farina di soia - Sale - Glutine di frumento - Emulsionanti E 472e e E 471 – Fibra vegetale - Aromi naturali - Agente antiagglomerante E 170 - Destrosio – Coloranti E 163 e E 120 - Antiossidante E 300. Può contenere tracce di lupini, senape, semi di sesamo e frutta a guscio.
----------	---

06 23

Peso etichetta 4750 g - 50 pezzi
Codice EAN 8007574015883

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

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)

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT VARIEGATO AL LAMPONE codice 1588
--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.06.2023	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi	100 g
Valore energetico	1754 KJ 419 Kcal
Grassi	21 g
di cui acidi grassi saturi	11 g
Carboidrati	48 g
di cui zuccheri	16 g
Proteine	7,8 g
Sale	0,52 g

TMC del prodotto

9 mesi (Espresso come mm/aaaa es 07/2023)

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:

Preriscaldare il forno a 180°C-190°C e cuocere per 25 minuti circa.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura non superiore a -15°C.

Non scongelare.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT VARIEGATO AL LAMPONE codice 1588
--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.06.2023	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso (g)	Dimensioni (mm)
Imballo primario	Sacchetto in PE	21	550 x 620
Imballo secondario	Imballo in cartone ondulato	380	Ext 390x260x219

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	50
Casse / strato- Case / Layer	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	8
Casse / pallet – Case / Pallet	72

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		X
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		X
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		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto

CROISSANT VARIEGATO AL LAMPONE codice 1588

DATA EMISSIONE

ISSUE DATE 30.06.2023

REVISIONE 00

VERSION

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.