

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto **MENEGHINA DELLA TRADIZIONE** codice 1600

DATA EMISSIONE 12.09.2023	REVISIONE 00
-------------------------------------	---------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE

Marchio di Vendita: bindi maestri del dessert®
Produttore: S.I.P.A. spa
Indirizzo: Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI) Italia
 Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027
info@bindidessert.it

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Surgelato

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Pasta lievitata farcita con uvetta (7,4%) e crema aromatizzata all'arancia (30,7%).

INGREDIENTI

ITALIANO	<p>Latte - Farina di frumento - Acqua - Zucchero - Uva Sultanina – Panna - Tuorlo d'uovo - Uova - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Olio vegetale (Girasole) - Destrosio - Amido di riso - Grassi vegetali (Palma - Palmisto) - Glucosio - Liquore Cointreau [Alcool (60%) - Acqua - Estratti di bucce d'arancia] - Burro - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Lievito di birra - Pasta di scorza d'arancia candita (Scorza d'arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero) - Pasta di scorza di limone candito (Scorza di limone - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero) - Sale - Sciroppo di zucchero invertito – Latte scremato reidratato - Cacao magro in polvere - Gocce di cioccolato fondente [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) – Aroma naturale di vaniglia] - Amido modificato - Stabilizzanti E 420 e E 463 – Aroma naturale vaniglia - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Proteine del latte - Maltodestrine.</p> <p>Può contenere tracce di senape e frutta a guscio.</p>
----------	--

09 23

Peso dichiarato 1100 g e
Codice EAN 8007574016002

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 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)

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto *MENECHINA DELLA TRADIZIONE codice 1600*

DATA EMISSIONE 12.09.2023	REVISIONE 00
-------------------------------------	---------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi	Per 100 g
Valore energetico	1098 KJ 262 Kcal
Grassi	10 g
di cui acidi grassi saturi	4,5 g
Carboidrati	36 g
di cui zuccheri	18 g
Proteine	4,8 g
Sale	0,46 g

TMC del prodotto

15 Mesi

Temperatura di conservazione

Per un consumo ideale: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

Nel congelatore **** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
** (-12°C)	1 mese
* (-6°C)	1 settimana
In frigorifero (+4°C)	3 giorni

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

Istruzioni di scongelamento

A temperatura ambiente (21°C/22°C) 4/5 ore.

CONFEZIONAMENTO

		Peso (g)	Dimensioni (mm)
Imballo primario	Vassoio in cartone accoppiato PE	117	145 x 408
Imballo secondario	Imballo in cartone ondulato	180	Ext 427 x 174 x 96

INFORMAZIONI PALLET

Pallet : Dimensioni	80 x 120 cm
Pezzi / scatola	1
Casse / strato	12
Strati / pallet	19
Casse / pallet	228

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto *MENECHINA DELLA TRADIZIONE codice 1600*

DATA EMISSIONE 12.09.2023	REVISIONE 00
-------------------------------------	---------------------

ALLERGENI

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo

	Presente	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Crostacei e derivati		
Uova e derivati	X	
Pesce e derivati		
Arachidi e derivati		
Soia e derivati	X	
Latte e derivati	X	
Frutta a guscio e derivati		X
Sedano e derivati		
Senape e derivati		X
Semi di sesamo e derivati		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di mollusco		

*Possibilità di contaminazione crociata

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

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

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia.