

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT</b> <b>codice</b> <b>1705</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT</b> <b>code</b> <b>1705</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>28.11.2018</b>	<b>REVISIONE 09</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** Prodotto dolciario da forno crudo congelato / Frozen unbaked oven product.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

**PAIN AU CHOCOLAT PRELIEVITATO / CHOCOLATE FILLED CROISSANT PRELEAVENED.**

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Acqua - Semilavorato al burro [Olio vegetale (Girasole) - Grasso vegetale (Palma) - Acqua - <b>Burro</b> - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi - Colorante E 160a] - Cioccolato (14%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aromi] - Zucchero - <b>Latte</b> scremato in polvere - <b>Glutine di frumento</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio- Sale - Lievito - Farina di <b>frumento</b> maltata - Fibra di <b>frumento</b> - Emulsionanti E 472e e E 471 - Destrosio - Proteine del <b>latte</b> - <b>Lattosio</b> - Antiossidante E 300 - Aromi. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio, uova, lupini e semi di sesamo.</b>
ENGLISH	<b>Wheat</b> flour - Water - Butter-based preparation [Vegetable oil (Sunflower) - Vegetable fat (Palm) - Water - <b>Butter</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavourings - Colour Beta-carotene (Carotenes)] - Chocolate (14%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Artificial flavourings] - Sugar - Powdered skimmed <b>milk</b> - <b>Wheat gluten</b> - Glucose-fructose syrup - Salt - Yeast - Malted <b>wheat</b> flour - <b>Wheat</b> fibre - Emulsifiers Mono- and diacetyltartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and mono- and diglycerides of fatty acids - Dextrose - <b>Milk</b> proteins - <b>Lactose</b> - Antioxidant Ascorbic acid - Artificial flavourings. <b>May contain traces of nuts, eggs, lupins and sesame seeds.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk and soy. May contain traces of tree nuts, eggs, lupins and sesame seeds.</b>

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT</b> <b>codice</b> <b>1705</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT</b> <b>code</b> <b>1705</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>28.11.2018</b>	<b>REVISIONE 09</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	1633 KJ
	391 Kcal
Grassi / Fat	21,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	12,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	41,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	10,9 g
Proteine / Protein	6,4 g
Sale / Salt	0,7 g

#### TMC del prodotto / Best before

8 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.:11/2018)

#### 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  
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.  
Do not re-freeze after thawing.

#### Istruzioni d'uso / Cooking instructions

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

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT</b> <b>codice</b> <b>1705</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT</b> <b>code</b> <b>1705</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>28.11.2018</b>	<b>REVISIONE 09</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	26	515 x 530
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	423	342 x 252 x 297

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	70 (35 X 2)	70 (35 X 2)
Casse. / strato- Case / Layer	14	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	6	6
Casse / pallet – Case / Pallet	84	60

**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 / Milk and products thereof	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		
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 o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT</b> <b>codice</b> <b>1705</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PAIN AU CHOCOLAT</b> <b>code</b> <b>1705</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>28.11.2018</b>	<b>REVISIONE 09</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004	dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo
Regolamento UE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

#### REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea. SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA guarantees the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantees application of certified HACCP plan SIPA guarantees product traceability by a certified system

#### 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.
--

#### NOTE/NOTES

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare la comprensione del testo. Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto. The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text. No information in English is printed on the product box.
---