

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI CROISSANT ALBICOCCA codice 1712	PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI CROISSANT ALBICOCCA Code 1712
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.06.2024	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi maestri del dessert®
Prodotto per / Manufacture 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 / SALE NAME

PRELIEVITATO - Prodotto dolciario da forno crudo congelato.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Mini croissant al burro (18%) farcito all'albicocca.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di FRUMENTO - BURRO (18%) - Acqua - Farcitura all'albicocca (12%) [Sciroppo di glucosio - Pura di albicocche (4,5%) - Zucchero - Succo di limone concentrato - Gelificante E 440 - Aroma naturale] - Zucchero - UOVA - Lievito - Sale - GLUTINE DI FRUMENTO - Agenti di trattamento della farina Alfa-amilasi - Emicellulasi e E 300. PUO' CONTENERE TRACCE DI SEMI DI SESAMO, SOIA E FRUTTA A GUSCIO.
----------	---

03 24

Peso etichetta / Declared weight 6600 g - 165 pezzi
Codice EAN/EAN Code 8007574017122

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 - 07/20 - 03/11)
E. Coli	100 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 10984-1:2002
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	100 ufc/ 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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI CROISSANT ALBICOCCA codice 1712	PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI CROISSANT ALBICOCCA Code 1712
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.06.2024	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1482 KJ 354 Kcal
Grassi / Fat	16 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10 g
Carboidrati / Carbohydrate	44 g
di cui zuccheri / of which sugars	11 g
Proteine / Protein	7,2 g
Sale / Salt	0,98 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi (Espresso come mm/aaaa es 10/2024)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Conservare a temperatura non superiore a -15°C
Non scongelare.

Istruzioni d'uso / Cooking instructions

Preriscaldare il forno a 180°C e cuocere per 20 minuti circa.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/ Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Sacchetto in polietilene	20 x 3 = 60	530 x 460
Imballo secondario - Secondary pack	Imballo in cartone ondulato	340	390 x 295 x 240

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	165
Casse / strato - Case / Layer	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	8
Casse / pallet – Case / Pallet	64

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI CROISSANT ALBICOCCA codice 1712	PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI CROISSANT ALBICOCCA Code 1712
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.06.2024	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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 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		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs 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.