



fantasia nel dessert®

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>MINI CROISSANT ALBICOCCA</b> <b>codice 2373</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI CROISSANT ALBICOCCA</b> <b>Code 2373</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 27.02.2018	<b>REVISIONE 02</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** **Prelievitato** - Prodotto dolciario da forno crudo congelato.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME** Mini croissant al burro farcito all'albicocca.

**INGREDIENTI**

ITALIANO	Farina di FRUMENTO - Acqua - BURRO (16%) - Zucchero - Lievito - Sciroppo di glucosio - Albicocche (4%) - GLUTINE DI FRUMENTO - Mele - Sale - LATTE scremato - Olio vegetale (Colza) - Destrosio - Proteine vegetali (di piselli) - Proteine del LATTE - Conservante E 202 (nella farcitura all'albicocca) - Antiossidante E 300 - Correttori di acidità E 330 e E 331 - Addensante E 440 - Emulsionanti E 472e - Aroma - Enzimi. PUÒ CONTENERE TRACCE DI UOVA, FRUTTA A GUSCIO E SOIA.
----------	---

02 18

**Peso etichetta / Declared weight** 4320 g 108 pezzi  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574023734

**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)



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>MINI CROISSANT ALBICOCCA</b> <b>codice 2373</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI CROISSANT ALBICOCCA</b> <b>Code 2373</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>27.02.2018</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1448 KJ 345 Kcal
Grassi / Fat	14,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	45,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	15,4 g
Proteine / Protein	8,3 g
Sale / Salt	0,92 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2018)

**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 20 minuti circa.  
Heat the oven at 180-190°C/356-374°F and cook for about 20 minutes.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	19	520 x 350
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	290	396 x 296 x 175

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	108	108
Casse. / strato- Case / Layer	8	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet	80	100



fantasia nel dessert®

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>MINI CROISSANT ALBICOCCA</b> <b>codice 2373</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI CROISSANT ALBICOCCA</b> <b>Code 2373</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>27.02.2018</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

## 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		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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

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



fantasia nel dessert®

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>MINI CROISSANT ALBICOCCA</b> <b>codice</b> <b>2373</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI CROISSANT ALBICOCCA</b> <b>Code</b> <b>2373</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>27.02.2018</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### **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 guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation.  
SIPA guarantee application of certified HACCP plan  
SIPA guarantee 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.