

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>APRICOT MUFFIN</b> <b>codice 2449</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APRICOT MUFFIN</b> <b>Code 2449</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>18.06.2013</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel 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](mailto:info@bindidessert.it)

#### DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME SURGELATO/QUICK-FROZEN

#### DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Morbido impasto ripieno all'albicocca con topping di zucchero./ Soft mixture with apricot filling and sugar topping.

#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina (farina di <b>frumento</b> , agente di trattamento della farina: E300, farina di <b>frumento</b> maltata), zucchero, olio vegetale (colza), ripieno all'albicocca 15% (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, concentrato di albicocca 8%, gelificante: E440, aroma, acidificante: E330, colorante: E160a), <b>uova</b> , granella di zucchero 5%, stabilizzanti (E422, E415), amido modificato, siero di <b>latte</b> in polvere, agenti lievitanti (E341, E450, E500), amido di <b>frumento</b> , aromi, sale, proteine del <b>latte</b> , <b>latte</b> scremato in polvere, glutine di <b>frumento</b> . <b>Può contenere tracce di sesamo, soia, frutta a guscio e solfiti.</b>
ENGLISH	Flour ( <b>wheat</b> flour, flour treatment agent: E300, <b>wheat</b> malt flour), sugar, vegetable oil (colza), apricot filling 15% (glucose syrup, sugar, water, apricot concentrate 8%, gelling agent: E440, flavouring, acid: E330, colour: E160a), <b>eggs</b> , pearl sugar 5%, stabilizer (E422, E415), modified starch, <b>whhey</b> powder, raising agents (E341, E450, E500), <b>wheat</b> starch, flavourings, salt, <b>milk</b> proteins, skimmed <b>milk</b> powder, <b>wheat</b> proteins. <b>May contain traces of sesame, soya, nuts and sulphites.</b>

06 13

**Peso etichetta / Declared weight** 1425 g (95 g e x 15) - 15 pezzi/pieces.  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574024496

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>APRICOT MUFFIN</b> <b>codice 2449</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APRICOT MUFFIN</b> <b>Code 2449</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>18.06.2013</b>	<b>REVISIONE 00</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 MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

#### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1730 KJ
	412 Kcal
Grassi / Fat	17,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	59,7 g
di cui zuccheri / of which sugars	36,2 g
Proteine / Protein	4,2 g
Sale / Salt	0,5 g

#### TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2003)

#### Temperatura di conservazione / Storage temperature

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

To be consumed best before the date indicated on the case.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days In frigorifero. In refrigerator.

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

Do not re-freeze after thawing and it can be stored in refrigerator.

#### Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C / 22°C – 70°F / 72°F) 1,5/2 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature.

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>APRICOT MUFFIN</b> <b>codice 2449</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APRICOT MUFFIN</b> <b>Code 2449</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>18.06.2013</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensi ons (mm)
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard case type 23 kb/s/kb 363/B	220 g	Ext 380x267x100

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1
Casse. / strato- Case / Layer	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	18
Casse / pallet – Case / Pallet	162

**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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg or 10 mg/l		X
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



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>APRICOT MUFFIN</b> <b>codice 2449</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APRICOT MUFFIN</b> <b>Code 2449</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>18.06.2013</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU 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 CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU 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 CEE/ 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 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.
--

#### 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.
--