

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto ISPIRAZIONE ALLA CREMA codice 1655 | PRODUCT SPECIFICATION Product name ISPIRAZIONE ALLA CREMA code 1655 |
|--|--|

| | |
|---|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.01.2024 | REVISIONE 00 VERSION |
|---|---------------------------------------|

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi maestri del dessert®
Produttore / Manufacturer: 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
 SURGELATO / QUICK-FROZEN

DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME

Pasta frolla farcita con crema pasticcera.
 Short pastry filled with patisserie cream.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

| | |
|----------|--|
| ITALIANO | Tartelletta di pasta frolla (38%) (Farina di frumento - Zucchero - Burro – Tuorlo d'uovo - Malto d' orzo - Sciroppo di zucchero invertito - Aromi) – Crema pasticcera (62%) [Latte scremato reidratato - Zucchero - Acqua - Sciroppo di glucosio - Tuorlo d'uovo - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Amido modificato - Emulsionanti E 471 - Addensante E 407 - Aromi naturali]. Può contenere tracce di senape, soia e frutta a guscio. |
| ENGLISH | Short pastry (38%) [Wheat flour - Sugar - Butter - Egg yolk – Barley malt - Invert sugar syrup - Artificial flavourings] - Patisserie cream (62%) [Rehydrated skim milk - Sugar - Water - Glucose syrup - Egg yolk - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Modified Starch - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Thickener Carrageenan - Natural flavourings]. May contain traces of mustard, soya and nuts. (for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of soy and other tree nuts. |

12 23

Peso etichetta / Declared weight 1900 g (95 g e x 20)
 NET WT. 4 LBS. 3.02 OZ. (3.35 OZ. x 20)

Codice EAN/EAN Code 8007574016552

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto ISPIRAZIONE ALLA CREMA codice 1655 | PRODUCT SPECIFICATION Product name ISPIRAZIONE ALLA CREMA code 1655 |
|--|--|

| | |
|---|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.01.2024 | REVISIONE 00 VERSION |
|---|---------------------------------------|

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

| 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) |

REQUISITI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

| Valori medi / Typical values | 100 g |
|---|----------|
| Valore energetico / Energy Values | 1170 KJ |
| | 279 Kcal |
| Grassi / Fat | 11 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 8 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 39 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 19 g |
| Proteine / Protein | 4,6 g |
| Sale / Salt | 0,05 g |

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2024; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2024)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Nel congelatore/In freezer

****/*** (-18°C/0°F) Vedi data consigliata sulla confezione./ See side the date indicated on the box.

In frigorifero/In refrigerator

(+4°C/40°F) 2 giorni/days.

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

Do not re-freeze after thawing.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto ISPIRAZIONE ALLA CREMA codice 1655 | PRODUCT SPECIFICATION Product name ISPIRAZIONE ALLA CREMA code 1655 |
|--|--|

| | |
|---|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.01.2024 | REVISIONE 00 VERSION |
|---|---------------------------------------|

MODALITA' DI CONSUMO / SERVING INSTRUCTIONS

Estrarre dal freezer e consumare dopo 1,5/2 ore a temperatura ambiente (21°C/22°C - 70°F/72°F).
 Take out of the freezer and consume after 1,5/2 hours at room temperature (21°C/22°C - 70°F/72°F).

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

| | | Peso / weight (g) | Dimensioni / Dimensions (mm) |
|-------------------------------------|--|-------------------|------------------------------|
| Imballo primario - Primary pack | Blister in plastic / Plastic blister Divisorio in cartone / Cardboard divider | 40 | 315 x 315 x 35 |
| Imballo secondario - Secondary pack | Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard case | 170 | Ext 329 x 321 x 81 |

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION

| | | |
|----------------------------------|--------------|-------------|
| Pallet: Dimensioni / Dimensions | 100 x 120 cm | 80 x 120 cm |
| Pezzi / scatola - Pieces / Case | 20 | 20 |
| Casse / strato - Case / Layer | 9 | 6 |
| Strati / pallet - Layer / Pallet | 22 | 22 |
| Casse / pallet - Case / Pallet | 198 | 132 |

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto ISPIRAZIONE ALLA CREMA codice 1655 | PRODUCT SPECIFICATION Product name ISPIRAZIONE ALLA CREMA code 1655 |
|--|--|

| | |
|---|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.01.2024 | 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 / 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 | | X |
| Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof | | |
| Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof | | |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco 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

| |
|---|
| <p>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.</p> |
|---|