



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>MINI KRAPPEN CREMA</b> <b>codice</b> <b>0224</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI KRAPPEN CREMA</b> <b>codice</b> <b>0224</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>10.12.2021</b>	<b>REVISIONE 07</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 congelato / Frozen product.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Acqua - Zucchero - Margarina vegetale [Oli e grassi vegetali (Palma - Cocco - Palmisto - Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330] - <b>Uova</b> - <b>Latte</b> intero in polvere - Lievito - Sale - Olio vegetale (Palma) - Farina di <b>frumento</b> maltata - Estratto di malto di <b>frumento</b> disidratato - Fibra vegetale - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Grasso vegetale (Cocco) - Colorante E 160a - Aromi - Agente di trattamento della farina E 300. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio, soia e senape.</b>
ENGLISH	<b>Wheat</b> flour - Water - Sugar - Vegetable margarine [Vegetable oils and fats (Palm - Coconut - Palm-kernel - Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Acidity regulator Citric acid] - <b>Eggs</b> - Whole <b>milk</b> powder - Yeast - Salt - Vegetable oil (Palm) - <b>Wheat</b> malt flour - Dehydrated malt extract of <b>wheat</b> - Vegetable fiber - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Glucose syrup - Modified starch - Vegetable fat (Coconut) - Colour Beta-carotene (Carotenes) - Artificial flavourings - Flour treatment agent Ascorbic acid. <b>May contain traces of nuts, soya and mustard.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.</b>

12 21

**Peso etichetta / Declared weight** 2500 g e NET WT. 5 LBS. 8.2 OZ.  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574002241



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>MINI KRAPPEN CREMA</b> <b>codice</b> <b>0224</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI KRAPPEN CREMA</b> <b>codice</b> <b>0224</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>10.12.2021</b>	<b>REVISIONE 07</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	1326 KJ 317 Kcal
Grassi / Fat	17,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	35,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	13,6 g
Proteine / Protein	4,3 g
Sale / Salt	0,46 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.:12/2021)

**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.

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 1,5-2 ore / hours a temperatura ambiente/ at room temperature.  
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.  
Do not re-freeze after thawing.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>MINI KRAPPEN CREMA</b> <b>codice</b> <b>0224</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI KRAPPEN CREMA</b> <b>codice</b> <b>0224</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>10.12.2021</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	10 g	67 x 40
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	190 g	400 x195 x180

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	104	104
Casse. / strato- Case / Layer	12	15
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	11
Casse / pallet – Case / Pallet	120	165

**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		X
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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>MINI KRAPPEN CREMA</b> <b>codice</b> <b>0224</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MINI KRAPPEN CREMA</b> <b>codice</b> <b>0224</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>10.12.2021</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

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. This product does not contain GMO ingredients and complies with the European GMO legislation.
--