



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>SFOGLIATELLA ALLA MELA</b> <b>cod. 1708</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APPLE PUFF PASTRY</b> <b>cod. 1708</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>14.05.2014</b>	<b>REVISIONE 06</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Distribuito da / Distributed by:** 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 da forno crudo congelato / Frozen unbaked oven product.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**  
 SFOGLIATELLA ALLA MELA. 80 pezzi - APPLE PUFF PASTRY 80 pieces

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Margarina vegetale [Olio vegetale (Girasole) - Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Acqua - Zucchero - Farcitura alla mela (9%) (Mela (60%) - Zucchero - Acqua - Pura di mele (10%) - Amido modificato - Correttore di acidità E 330 - Aromi) - Crema pasticcera ( <b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero - Acqua - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Proteine del <b>latte</b> - Aromi) - Crema in polvere [Zucchero - Amido modificato - Siero di <b>latte</b> in polvere - Grasso vegetale (Cocco) - <b>Latte</b> scremato in polvere - Destrosio - Addensanti E 450 e E 401 - Sale - Antiagglomerante E 500 - Aromi - Colorante E 160a] - Sale - Lievito. <b>Contiene frumento, latte e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, lupini e semi di sesamo.</b>
ENGLISH	<b>Wheat</b> flour - Vegetable margarine [Vegetable oil (Sunflower) - Vegetable fat (Palm) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors] - Water - Sugar - Apple filling (9%) (Apple (60%) - Sugar - Water - Apple purée (10%) - Modified starch - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors) - Custard (Rehydrated skimmed <b>milk</b> - Sugar - Water - <b>Egg</b> yolk - Glucose syrup - Modified starch - <b>Milk</b> proteins - Artificial flavors) - Powdered <b>cream</b> [Sugar - Modified starch - <b>Whey</b> powder - Vegetable fat (Coconut) - Powdered <b>skimmed</b> milk - Dextrose - Thickeners Diphosphates and Sodium alginate - Salt - Anti-caking agent Sodium carbonates - Artificial flavors - Colour Beta-carotene (Carotenes)] - Salt - Yeast. <b>Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other nuts, soya, lupin and sesame seeds</b>

04 14

**Peso etichetta / Declared weight** 7200 g e (NET WT. 15 LBS. 13.9 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574017085



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>SFOGLIATELLA ALLA MELA</b> <b>cod. 1708</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APPLE PUFF PASTRY</b> <b>cod. 1708</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>14.05.2014</b>	<b>REVISIONE 06</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**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	1450 KJ 347 Kcal
Grassi / Fat	18,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	42,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	16,6 g
Proteine / Protein	3,7 g
Sale / Salt	0,7 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 04/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.:04/2015)

**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°C-190°C/356°F-374°F e cuocere per 25 minuti circa /Heat the oven at 180°C-190°C/356°F-374°F and cook for about 25 minutes.



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>SFOGLIATELLA ALLA MELA</b> <b>cod. 1708</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APPLE PUFF PASTRY</b> <b>cod. 1708</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>14.05.2014</b>	<b>REVISIONE 06</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	26	530 x 515
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	406	403 x 260 x215

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	80	80
Casse. / strato- Case / Layer	10	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	8	8
Casse / pallet -Case / Pallet	80	72

**ALLERGENI/ ALLERGENS**

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo/In the following table are listed 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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco 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>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>SFOGLIATELLA ALLA MELA</b> <b>cod. 1708</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>APPLE PUFF PASTRY</b> <b>cod. 1708</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>14.05.2014</b>	<b>REVISIONE 06</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 le 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.
---