



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**

Nome Prodotto **CRÊPES codice 1392**

<b>DATA EMISSIONE</b> ISSUE DATE <b>21.04.2022</b>	<b>REVISIONE 00</b> VERSION
---	--------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** buoni&pronti®

**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**

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME** Prodotto dolciario cotto - SURGELATO

**INGREDIENTI**

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Acqua - <b>Uova</b> - <b>Latte</b> intero in polvere - Olio vegetale (Girasole) - Sale.
----------	---

04 22

**Peso etichetta /Declared t weight**

2200 g – 40 pezzi

**Codice EAN/EAN Code**

8007574013926

**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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	100 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 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**

**Nome Prodotto** CRÈPES codice 1392

**DATA EMISSIONE**

**ISSUE DATE** 21.04.2022

**REVISIONE 00**

**VERSION**

**VALORI NUTRIZIONALI:**

Informazioni nutrizionali	Per 100 g
Energia	1163 KJ
	277 Kcal
Grassi	9,0 g
di cui acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	37,0 g
di cui zuccheri	6,5 g
Proteine	11,0 g
Sale	0,85 g

**TMC del prodotto**

24 mesi (Espresso come mm/aaaa es 02/2022)

**CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:**

Riscaldare 2 o 3 minuti in una padella o 20 secondi nel microonde (800 W).

**PER UN CONSUMO IDEALE** il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

**CONSERVAZIONE/STORAGE**

Nel congelatore \*\*\*\*/\*\*\* (-18°C/0°F) vedi data consigliata sulla confezione

In frigorifero (+4°C): Prodotto chiuso 28 giorni  
Dopo l'apertura del prodotto 2 giorni

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso (g)	Dimensioni (mm)
Imballo primario	Sacchetto OPA/PE	19,2	370 x 295 x 5
	Vassoio in Carta	16,9	diametro 298
Imballo secondario	Imballo in cartone ondulato	377,8	350 x 300 x 105



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**

**Nome Prodotto** **CRÈPES codice 1392**

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 21.04.2022</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	30	30
Casse. / strato- Case / Layer	12	15
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	11
Casse / pallet – Case / Pallet	120	165

**ALLERGENI**

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		
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof		
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 / 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.