



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

| | |
|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATA VEGANA AI CEREALI SAMBUCO E LAMPONE codice 1127 | PRODUCT SPECIFICATION Product name CROSTATA VEGANA AI CEREALI SAMBUCO E LAMPONI code 1127 |
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.10.2020 | REVISIONE 01 VERSION |

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: PASTICCERIA MANZONI®
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 Surgelata/ Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pasta frolla con farina di cereali, con farcitura al sambuco e lampone.
 Short pastry with cereal flour, with elder and raspberry filling.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

| | |
|----------|---|
| ITALIANO | Farcitura al sambuco e lampone (48%) [Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Purea di sambuco (18%) - Purea di lampone (15%) - Gelificante E 440 - Acidificante E 330 - Conservante E 202 - Aroma] - Farina di cereali (21%) (Fumento - Segale - Avena - Orzo in proporzione variabile) - Zucchero - Grasso vegetale (Cocco) - Acqua - Semi vegetali (Girasole - Lino - Soia in proporzione variabile) - Olio vegetale (Girasole) - Farina di frumento - Zucchero di canna - Farina di frumento maltata - Farina di orzo maltata - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido (di frumento) - Agente di trattamento della farina E 300. Può contenere tracce di uova, latte e frutta a guscio. |
| ENGLISH | Elder and raspberry filling (48%) [Glucose-fructose syrup - Sugar - Elder purée (18%) - Raspberry purée (15%) - Gelling agent Pectins - Acid Citric acid - Preservative Potassium sorbate - Artificial flavouring] - Cereal flour (21%) (Wheat - Rye - Oat - Barley in varying proportions) - Sugar - Vegetable fat (Coconut) - Water - Vegetable seeds (Sunflower - Linen - Soya in varying proportions) - Vegetable oil (Sunflower) - Wheat flour - Cane sugar - Malted wheat flour - Malted barley flour - Salt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Starch (of wheat) - Flour treatment agent Ascorbic acid. May contain traces of eggs, milk and nuts. (for USA) Contains wheat, rye, oat, barley, soy and coconut. May contain traces of eggs, milk and other tree nuts. |

08 20

Peso etichetta / Declared weight 900 g e (NET WT. 1 LB. 15.7 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574011274



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

| | |
|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATA VEGANA AI CEREALI SAMBUCO E LAMPONE codice 1127 | PRODUCT SPECIFICATION Product name CROSTATA VEGANA AI CEREALI SAMBUCO E LAMPONI code 1127 |
|---|---|

| | |
|---|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.10.2020 | REVISIONE 01 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 |
| Coliformi totali / Total Coliforms | 1000 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 | 50 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 - I:2002 |
| Salmonella spp | Ass/25 g | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05) |
| L. Monocytogenes | Ass/25 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 | 1594 KJ 379 Kcal |
| Grassi / Fat | 13,0 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 8,0 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 61,0 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 37,0 g |
| Proteine / Protein | 3,5 g |
| Sale / Salt | 0,42 g |

TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 08/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 08/2020)

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) 6 giorni/Days

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.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

| | |
|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATA VEGANA AI CEREALI SAMBUCO E LAMPONE codice 1127 | PRODUCT SPECIFICATION Product name CROSTATA VEGANA AI CEREALI SAMBUCO E LAMPONI code 1127 |
|---|---|

| | |
|---|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.10.2020 | REVISIONE 01 VERSION |
|---|---------------------------------------|

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C/22°C) A temperatura ambiente/At room temperature 4/5 ore/hours

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

| | | Peso/weight (g) | Dimensioni/Dimensions (mm) |
|---------------------------------------|---|-----------------|----------------------------|
| Imballo primario- Primary pack | Piattello in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatined cardboard disc | 80 g | |
| Imballo secondario- Secondary pack | Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box | 140 g | Ext 280x30x55 |

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

| | | |
|----------------------------------|--------------|------------|
| Pallet : Dimensioni / Dimensions | 100 x 120 cm | 80x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case | 1 | 1 |
| Casse. / strato- Case / Layer | 12 | 8 |
| Strati / pallet - Layer / Pallet | 20 | 28 |
| Casse / pallet – Case / Pallet | 240 | 224 |

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 | | |
| Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ 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

| | |
|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATA VEGANA AI CEREALI SAMBUCO E LAMPONE codice 1127 | PRODUCT SPECIFICATION Product name CROSTATA VEGANA AI CEREALI SAMBUCO E LAMPONI code 1127 |
|---|---|

| | |
|---|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.10.2020 | REVISIONE 01 VERSION |
|---|---------------------------------------|

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. |
|--|