



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO
<b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT ALBERGHI ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO</b> <b>codice 1157</b>	<b>Product name</b> <b>PASTRY CREAM FILLED CROISSANT FOR HOTELS PRELEAVENED</b> <b>code 1157</b>	<b>Nombre del producto</b> <b>CROISSANT HOSTELERÍA CREMA PASTELERA FERMENTADO</b> <b>Código 1157</b>

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.02.2022</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES RELATIVOS AL PRODUCTOR**

**Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta:** bindi fantasia nel dessert®

**Produttore / Manufacturer / Productor:** S.I.P.A. spa

**Indirizzo/address/ dirección** 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/ DENOMINACIÓN DE VENTA** Prodotto dolciario da forno crudo congelato / Frozen unbaked oven product./ Producto de horno crudo congelado

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL**

CROISSANT ALBERGHI ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO - 100 PEZZI / PASTRY CREAM FILLED CROISSANT FOR HOTELS PRELEAVENED - 100 PIECES. / CROISSANT PARA HOSTELERÍA RELLENO DE CREMA PASTELERA PREFERMENTADO - 100 PIEZAS

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES**

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Correttori di acidità E 330 e E 331 - Sale - Emulsionanti E 471] - Crema pasticcera (12,5%) ( <b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero - Acqua - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - <b>Lattosio</b> - Proteine del <b>latte</b> - Aromi naturali) - Acqua - <b>Uova</b> - Zucchero - Glassatura [Zucchero - Acqua - Amido modificato - Sciroppo di glucosio -Stabilizzante E 953 - Olio vegetale (Girasole) - Agenti di rivestimento E 904 e E 901 - Gelificante E 406 - Acidificante E 330 - Conservante E 202] - Lievito - Lievito naturale reidratato (Farina di <b>frumento</b> - Acqua) - Sciroppo di zucchero invertito - Farina di <b>soia</b> - <b>Burro</b> anidro - Sale - Glutine di <b>frumento</b> - Emulsionanti E 472e e E 471 - Fibra vegetale - Agente antiagglomerante E 170 - Destrosio - Aromi naturali - Stabilizzante E 415 - Antiossidante E 300. <b>Può contenere tracce di lupini, semi di sesamo, frutta a guscio e senape.</b>
ENGLISH	<b>Wheat</b> flour - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Water - Vegetable oil (Sunflower) - Acidity regulators Citric acid and Sodium citrates - Salt - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acid] - Patisserie cream (12.5%) [Rehydrated skim <b>milk</b> - Sugar - Water - <b>Egg yolk</b> - Glucose syrup - Modified starch - <b>Lactose</b> - <b>Milk</b> proteins - Natural flavourings] - Water - <b>Eggs</b> - Sugar - Glazing (Sugar - Water - Modified starch - Glucose syrup – Stabiliser Isomalt - Vegetable oil (Sunflower) - Glazing agents Shellac and Beeswax, white and yellow - Gelling agent Agar - Acid Citric acid - Preservative Potassium sorbate) - Yeast - Rehydrated natural yeast ( <b>Wheat</b> flour - Water) - Invert sugar syrup - <b>Soya</b> flour - Anhydrous <b>butter</b> - Salt - <b>Wheat gluten</b> - Emulsifiers Monoand diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Mono- and diglycerides of fatty acids - Vegetable fiber - Anti-caking agent Calcium carbonate - Dextrose - Natural flavourings - Stabiliser Xanthan gum - Antioxidant Ascorbic acid. <b>May contain traces of lupin, sesame seeds, nuts and mustard.</b>



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT ALBERGHI ALLA CREMA PASTICCERA PRELIEVITATO</b> <b>codice 1157</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PASTRY CREAM FILLED CROISSANT FOR HOTELS PRELEAVENED</b> <b>code 1157</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CROISSANT HOSTELERÍA CREMA PASTELERA FERMENTADO</b> <b>Código 1157</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.02.2022</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

	<b>(for USA) Contains wheat, milk, eggs and soy. May contain traces of sesame and tree nuts.</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<p>Harina de <b>trigo</b> - Margarina vegetal [Grasa vegetal (Palma) - Agua - Aceite vegetal (Girasol) - Correctores de acidez E 330 y E 331 - Sal - Emulgentes E 471] - Crema pastelera (12,5%) (<b>Leche</b> desnatada rehidratada - Azúcar - Agua - <b>Yema de huevo</b> - Jarabe de glucosa - Almidon modificado - <b>Lactosa</b> - Proteínas de la <b>leche</b> - Aromas naturales) - Agua - <b>Huevos</b> - Azúcar - Glaseado (Azúcar - Agua - Almidon modificado - Jarabe de glucosa - Estabilizador E 953 - Aceite vegetal (Girasol) - Agentes de recubrimiento E 904 y E 901 - Gelificante E 406 - Acidulante E 330 - Conservador E 202) - Levadura - Levadura natural rehidratada (Harina de <b>trigo</b> - Agua) - Jarabe de azúcar invertido - Harina de <b>soja</b> - <b>Mantequilla</b> anhidra - Sal - <b>Gluten de trigo</b> - Emulgentes E 472e y E 471 - Fibra vegetal - Antiaglomerante E 170 - Dextrosa - Aromas naturales - Estabilizante E 415 - Antioxidante E 300.</p> <p><b>Puede contener trazas de altramuces, granos de sésamo, frutos de cáscara y mostaza.</b></p>

02 22

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto** 5500 g (NET WT. 12 LBS. 2.0 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code/ Código EAN** 8007574011571

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	3000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- Validated method / Método validado (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 / Método interno MAM 007 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method - Validated method / Método interno -Método validado MAM005
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM004- Validated method / Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b>
<b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT ALBERGHI ALLA CREMA</b> <b>PASTICCERA PRELIEVITATO</b> <b>codice 1157</b>	<b>Product name</b> <b>PASTRY CREAM FILLED</b> <b>CROISSANT FOR HOTELS</b> <b>PRELEAVENED</b> <b>code 1157</b>	<b>Nombre del producto</b> <b>CROISSANT HOSTELERÍA</b> <b>CREMA PASTELERA</b> <b>FERMENTADO</b> <b>Código 1157</b>

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.02.2022</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

#### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	
	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1821 KJ 436 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	26,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	9,4 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	42,5 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	15,2 g
Proteine / Protein / Proteínas	7,2 g
Sale / Salt / Sal	0,47 g

#### TMC del prodotto / Best before / Fecha de duración mínima del producto

9 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 02/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2022; Expresado como mm/aaa ej. 02/2022)

#### Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación

Conservare a temperatura non superiore a -15°C/5°F/Keep at temperature not higher than -15°C/5°F /  
Conservar a temperatura no superior a -15°C/5°F

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Do not re-freeze after thawing.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse.

#### Istruzioni d'uso / Cooking instructions / Instrucciones para la cocción

Preriscaldare il forno a 180-190°C/356-374°F e cuocere per 20 minuti circa.

Heat the oven at 180-190°C/356-374°F and cook for about 20 minutes.

Calentar el horno hasta 180°C-190°C/356°F-374°F y cocer por 20 minutos aproximadamente.

#### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight / peso (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Sacchetto in polietilene / Plastic bag / Bolsa en polietileno PELD	21	550 x 620
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard Case Embalaje en cartón corrugado	380	390 X 260 X 219



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b>
<b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT ALBERGHI ALLA CREMA</b> <b>PASTICCERA PRELIEVITATO</b> <b>codice 1157</b>	<b>Product name</b> <b>PASTRY CREAM FILLED</b> <b>CROISSANT FOR HOTELS</b> <b>PRELEAVENED</b> <b>code 1157</b>	<b>Nombre del producto</b> <b>CROISSANT HOSTELERÍA</b> <b>CREMA PASTELERA</b> <b>FERMENTADO</b> <b>Código 1157</b>

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.02.2022</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	100
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	9
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	8
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	72

### ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

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 / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	X	
Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados		X
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		X
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
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 / Residuo de SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / \*Posibilidad de contaminación cruzada



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b>
<b>Nome Prodotto</b> <b>CROISSANT ALBERGHI ALLA CREMA</b> <b>PASTICCERA PRELIEVITATO</b> <b>codice 1157</b>	<b>Product name</b> <b>PASTRY CREAM FILLED</b> <b>CROISSANT FOR HOTELS</b> <b>PRELEAVENED</b> <b>code 1157</b>	<b>Nombre del producto</b> <b>CROISSANT HOSTELERÍA</b> <b>CREMA PASTELERA</b> <b>FERMENTADO</b> <b>Código 1157</b>

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.02.2022</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</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 / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE**

<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. El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.</p>
--