



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLUEBERRY MUFFIN codice 1454	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLUEBERRY MUFFIN Code 1454
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.08.2022	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME

SURGELATO/QUICK-FROZEN

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Morbido impasto con farcitura ai mirtilli.

Soft mixture with blueberry filling.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Uova - Zucchero - Farcitura ai mirtilli (14%) [Purea di mirtilli (42%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Addensante E 440 - Colorante E 150b - Succo di limone concentrato - Aroma] - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Farina di frumento - Semilavorato ai cereali (7%) [Crusca di frumento - Lievito madre in polvere (frumento) - Semi di lino - Olio di oliva - Farina di segale - Farina d' avena - Farina di riso - Farina d' orzo - Agente di trattamento della farina E 300] - Siero di latte in polvere - Burro - Amido - Fiocchi d' avena (1,4%) - Amido modificato - Glutine di frumento - Emulsionanti E 471 - Agenti lievitanti E 341 - E 500 e E 450 - Addensanti E 412 - E 415 e E 466 - Sale - Aromi - Cacao in polvere - Enzimi (frumento). Può contenere tracce di frutta a guscio, soia e senape.
ENGLISH	Eggs - Sugar - Blueberry filling (14%) [Blueberry puree (42%) - Glucose-fructose syrup - Sugar - Gelling agent E 440 - Colour E 150b - Concentrated lemon juice - Flavouring] - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Wheat flour - Cereal preparation (7%) [Wheat bran - Sourdough powder (Wheat) - Flax seeds - Olive oil - Rye flour - Oat flour - Rice flour - Barley flour - Flour treatment agent E 300] - Whey milk powder - Butter - Starch - Oat flakes - Modified starch - Wheat gluten - Emulsifiers E 471 - Raising agents E 341 - E 500 and E 450 - Thickeners E 412 - E 415 e E 466 - Salt - Flavourings - Cocoa powder - Enzymes (Wheat). May contain traces of nuts, soya and mustard.

07 22

Peso etichetta / Declared weight

1700 g (85 g x 20) - 20 pezzi/pieces.

Codice EAN/EAN Code

8007574014541



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BLUEBERRY MUFFIN codice 1454	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLUEBERRY MUFFIN Code 1454
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.08.2022	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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 - 07/20 - 03/11)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
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 (AFNOR N° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

REQUISITI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1545 KJ 369 Kcal
Grassi / Fat	19,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	42,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	32,0 g
Proteine / Protein	6,3 g
Sale / Salt	0,84 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2003)

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) 3 Giorni / Days In frigorifero. In refrigerator.

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 BLUEBERRY MUFFIN codice 1454	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLUEBERRY MUFFIN Code 1454
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.08.2022	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 1,5/2 Ore / Hours a temperatura ambiente / at room temperature.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso / weight (g)	Dimensioni / Dimensions (mm)
Imballo primario / Primary pack	Busta azzurra in polietilene HD / Blue HD polyethylene bag Pirottino Carta marrone / Brown baking paper cups	20 g	Ext 600x200x400 Ø 50 x 80
Imballo secondario / Secondary pack	Vassoio cartone / Cardboard tray Scatola bianca 88 cartone	77 g 230 g	Ext 370x275x50 Ext 387x288x93

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	20
Casse. / strato- Case / Layer	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	18
Casse / pallet – Case / Pallet	144

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 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 BLUEBERRY MUFFIN codice 1454	PRODUCT SPECIFICATION Product name BLUEBERRY MUFFIN Code 1454
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.08.2022	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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

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.
--