

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> PANDORO <i>Codice</i> 1870	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> PANDORO <i>Code</i> 1870
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.10.2023	REVISIONE 05 VERSION

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE

Marchio di Vendita / Brand name: bindi maestri del 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

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

PANDORO

INGREDIENTI

ITALIANO	<p>Farina di frumento - Uova fresche - Zucchero - Burro - Latte intero fresco pastorizzato - Lievito naturale (Farina di frumento - Acqua) - Fruttosio - Emulsionanti E 471 - Burro di cacao - Sale - Aromi. Bustina di zucchero impalpabile [Zucchero - Amido (di frumento) - Aromi]. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia e senape. La quantità indicata si riferisce al prodotto inclusa la bustina di zucchero a velo.</p>
----------	---

09 23

Peso etichetta 1000 g e
Codice EAN 8007574018709

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

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 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 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 - I: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	100ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto PANDORO Codice 1870</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name PANDORO Code 1870</i>
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.10.2023	REVISIONE 05 VERSION
---	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi	100 g
Valore energetico	1718 KJ 410 Kcal
Grassi	20 g
di cui acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	49 g
di cui zuccheri	23 g
Proteine	7,9 g
Sale	0,66 g

TMC del prodotto

Riportato sulla confezione.

ISTRUZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

CONFEZIONAMENTO

		Peso (g)	Dimensioni (mm)
Imballo primario	Sacchetto in plastica per alimenti	18	410 x 510 x 555
Imballo secondario	Carta per avvolgere + nastro Imballo Cartone da 6 pezzi		Ext 690 x 260 x 535

INFORMAZIONI PALLET

Pallet : Dimensioni	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi / scatola	6	6
Casse / strato	5	5
Strati / pallet	4	5
Casse / pallet	20	25

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto PANDORO Codice 1870</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name PANDORO Code 1870</i>
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.10.2023	REVISIONE 05 VERSION
---	---------------------------------------

ALLERGENI

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo.

	Presente	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Crostacei e derivati		
Uova e derivati	X	
Pesce e derivati		
Arachidi e derivati		
Soia e derivati		X
Latte e derivati	X	
Frutta a guscio e derivati		X
Sedano e derivati		
Senape e derivati		X
Semi di sesamo e derivati		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di mollusco		

*Possibilità di contaminazione crociata

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

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

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia.