



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATA ALL'ALBICOCCA codice 2473	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROSTATA ALL'ALBICOCCA code 2473	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CROSTATA ALL'ALBICOCCA Código 2473
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
--	--

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

Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta: PASTICCERIA MANZONI®
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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME / DENOMINACIÓN DE VENTA Surgelata/ Quick frozen / Ultracongelado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL
 Pasta frolla farcita con albicocche./ Short pastry filled with apricots. / Pastaflorella relleno con albaricoques

INGREDIENTI/INGREDIENTS / INGREDIENTES

ITALIANO	Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di frumento - Zucchero - Purea di albicocche (15,5%) - Margarina vegetale [Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Olio vegetale (Girasole) - Acqua - Emulsionanti E 471 - Sale - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Uova - Acqua - Addensante E 440 - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido (di frumento) - Correttore di acidità E 330 - Aromi - Emulsionanti E 471 - Lattosio - Sale - Proteine del latte - Maltodestrine. Contiene frumento,uova, latte e anidride solforosa. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Glucose-fructose syrup - Wheat flour - Sugar - Apricot purée (15.5%) - Vegetable margarine [Vegetable fats (Palm-Coconut) - Vegetable oil (Sunflower) - Water - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Salt - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors] - Eggs - Water - Thickener Pectins - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Starch (of wheat) - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavors - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lactose - Salt - Milk proteins - Maltodextrins. Contain wheat,eggs, milk and sulphur dioxide. May contain traces of nuts and soya.
ESPAÑOL	Jarabe de glucosa-fructosa - Harina de trigo - Azúcar - Puré de albaricoque (15,5%) - Margarina vegetal [Grasas vegetales (Palma - Coco) - Aceite vegetal (Girasol) - Agua - Emulgentes E 471 - Sal - Corrector de la acidez E 330 - Aromas] - Huevos - Agua - Espesante E 440 - Gasificantes E 450 y E 500 - Almidón (de trigo) - Corrector de la acidez E 330 - Aromas - Emulgentes E 471 - Lactosa - Sal - Proteínas de leche - Maltodextrinas. Contiene trigo, huevos, leche y anhídrido sulfuroso. Puede contener residuos de frutos de cáscara y soja.

07 13

Peso etichetta / Declared weight / Peso neto 1100 g e (NET WT. 2 LBS. 6.8 OZ.)
Codice EAN/EAN Code / Código EAN 8007574024731



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATA ALL'ALBICOCCA codice 2473	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROSTATA ALL'ALBICOCCA code 2473	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CROSTATA ALL'ALBICOCCA Código 2473
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
--	--

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
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 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	50 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 / Método interno MAM 007 based on / basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM005 - Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM004 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Valori medi / Typical values / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1479 KJ
	351 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	9,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	5,2 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	62,0 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	39,6 g
Proteine / Protein / Proteínas	3,1 g
Sale / Salt / Sal	0,06 g

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

12 mesi/months / meses (Espresso come mm/aaaa es 07/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2013 /
Expresado como mm/aaaa ej. 07/2013)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATA ALL'ALBICOCCA codice 2473	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROSTATA ALL'ALBICOCCA code 2473	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CROSTATA ALL'ALBICOCCA Código 2473
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
--	--

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

To be consumed best before the date indicated on the case.

Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days / Días

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days / Días

(+4°C/40°F) 6 giorni/Days / Días

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.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/Modo de empleo

(21°C/22°C) A temperatura ambiente/At room temperature

4/5 ore/hours / horas

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions/Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Piattello in cartoncino monopatinato stampato Printed monopatinated cardboard disc Placa de cartón monopatinado	104 g	Ø 283
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 23 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 23 kb/s/kb 363/B Embalaje de cartón ondulado 23 kb/s/kb 363/B	180 g	Ext 300x315x63

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION/ INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	12	8
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	27	27
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	324	216



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATA ALL'ALBICOCCA codice 2473	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROSTATA ALL'ALBICOCCA code 2473	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CROSTATA ALL'ALBICOCCA Código 2473
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
--	--

ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALÉRGENOS

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

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostaicei 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		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l	X	
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROSTATA ALL'ALBICOCCA codice 2473	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROSTATA ALL'ALBICOCCA code 2473	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CROSTATA ALL'ALBICOCCA Código 2473
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 01 VERSION REVISIÓN
--	--

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

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.