

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 10/07/2019	N° pagina/ Page number 1/3
		Data Revisione/ Date of revision 06/05/2021	N° Revisione/ Revision N° 07
Cod. Int. Prodotto/ Product code M033	Denominazione prodotto/Product name IL SAN BABILA	Numero/Number EAN13 8053504342895	

DESCRIZIONE PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION: Prodotto dolciario da forno congelato. Muffin red velvet con crema bianca e decorato con stelline/ Frozen baked confectionery product. Red velvet muffin filled with white cream and decorated with sugar stars.				
GUSTO/TASTE: Classico del muffin farcito al gusto di crema bianca/ typical of a filled muffin with white chocolate	COLORE/COLOR: rosso e stelline bianche/ red muffin with white stars	CONSISTENZA/TEXTURE: Tipica soffice del muffin/ typical softness of muffin	ASPETTO/ASPECT: Muffin da banco/ typical muffin bench	
COMPOSIZIONE/COMPOSITION (ordine decrescente/decreasing order): Ingredienti: <u>impasto</u> : muffin mix (zucchero, farina di FRUMENTO, UOVO intero in polvere, amido modificato di mais, olio vegetale [colza], agenti lievitanti: E450i-bicarbonato di potassio, emulsionante: E471, LATTE scremato in polvere, glutine di FRUMENTO, sale, aromi naturali); acqua; olio di semi di girasole; colorante: E129 - E102 (possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini). <u>Farcitura</u> : crema bianca (zucchero, oli vegetali (girasole, burro di cacao), amido modificato, LATTOSIO, emulsionante lecitina (di SOIA)). <u>Decorazione</u> : stelline di zucchero (zucchero, grasso vegetale di palma (SG), amido di patata, farina di riso, amido di mais, aroma naturale). Può contenere ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO (NOCI COMUNI, PISTACCHI, NOCCIOLE, MANDORLE), SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA. Ingredients: <u> dough</u> : muffin mix (sugar, WHEAT flour, whole EGG powder, modified starch [maize], vegetable oil [rapeseed], raising agents: [disodium diphosphate (E450i), potassium bicarbonate], emulsifier [E471], skimmed MILK powder, WHEAT gluten, salt, natural flavouring); water; sunflower oil; colouring: E129- E102 (may have negative effect on babies attention and activity). <u>Filling</u> : white cream (sugar, vegetable oil (sunflower, cocoa butter), modified starch, LACTOSE, emulsifier lecithin (SOY)). <u>Topping</u> : sugar stars (sugar, vegetable palm fat (SG), potato starch, rice flour, corn starch, natural flavor). May contain PEANUTS, NUTS (WALNUTS, PISTACHIOS, HAZELNUTS, ALMONDS), SESAMUS, SULFUR DIOXIDE.				
PESO UNITARIO/UNIT WEIGHT: 105 g (±10%)				
SICUREZZA ALIMENTARE - sistema HACCP, comprendente anche/ FOOD SAFETY – HACCP SYSTEM and: <ul style="list-style-type: none"> • Piano di "Manutenzione Igienica" applicato/"Hygienical Maintenance" plan • Piano di "Pest Control" applicato/"Pest Control" plan • Politica "Vetri e plastiche dure" applicata/Application of "Glass and plastic" politic • Politica "Allergeni" applicata/Application of "Allergen" politic • Politica "NO OGM" applicata/Application of "NON-OGM" politic • Residuo metalli pesanti e micotossine, inferiori a Reg CE 466/2001 e successivi aggiornamenti/Residual heavy metals and mycotoxins, less than Reg. CE 466/2001 and subsequent updates • Residuo pesticidi pesanti, inferiori a Reg CE 97/41, 99/71, 99/65 e successivi aggiornamenti/Heavy pesticide residue, lower than Reg CE 97/41, 99/71, 99/65 and subsequent updates 				
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI per 100 g – (Contenuto energetico) / CHEMICAL-PHYSICAL AND NUTRITIONAL CHARACTERISTICS for 100 g (Energy content):				
<ul style="list-style-type: none"> • Kcal/Kcal • Kjoule/Kjoule • grassi/fat • di cui acidi grassi saturi/of which saturated • proteine/protein • carboidrati/carbohydrates • di cui zuccheri/of which sugars • fibre/fiber • sale/salt 		416 1745 23 g 4 g 4 g 47 g 30 g 0,67 g 0,43 g		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI/MICROBIOLOGICAL PARAMETERS: <ul style="list-style-type: none"> • Conta batterica totale (ufc/g) /Total bacterial count (cfu/g): $\leq 10^6$ • E. coli β-glucoronidasi positivo (ufc/g / E. coli (cfu/g): $\leq 10^2$ • Muffe (ufc/g)/ moulds (cfu/g): $\leq 10^3$ • Bacillus cereus (ufc/g) $\leq 10^2$ / Bacillus cereus (cfu/g) $\leq 10^2$ 				

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 10/07/2019	N° pagina/ Page number 2/3
		Data Revisione/ Date of revision 06/05/2021	N° Revisione/ Revision N° 07
Cod. Int. Prodotto/ Product code M033	Denominazione prodotto/Product name IL SAN BABILA	Numero/Number EAN13 8053504342895	

- Stafilococco coagulasi positiva (ufc/g)/ Coagulase positive staphylococcus (cfu/g): $\leq 10^2$
- Salmonella (ufc/g) / Salmonella (cfu/g): assente in/absent in 25 g
- L. monocytogenes (ufc/g)/L.monocytogenes(cfu/g): assente in/absent in 25 g

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING:

Il prodotto viene confezionato in scatola di cartone per alimenti, conforme alle norme attualmente vigenti in Italia con particolare e non esclusivo riferimento al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti e al Reg CE 1935/04. Le confezioni e pallet sono così composti:

The product is packaged in a cardboard box for foodstuffs, in compliance with the current regulations in Italy and with exclusive reference to the D.M. 21.03.73 and subsequent updates and to Reg. EC 1935/04. The packages and pallet are made up as follows:

peso netto unità di vendita/ sales unit net weight	1.680 Kg (ottenuto dal peso di 16 pz/obtained from the weight of 16 pcs)
peso lordo unità di vendita/ sales unit gross weight:	1.880 Kg
dimensioni unità di vendita/ sales unit size (cm):	39x27,7x7
numero di scatole per singolo pallet/ pack number per pallet	160
numero di scatole per singolo strato/ pack number per single layer	8
numero di strati per pallet/ layer number per pallet	20
dimensioni del pallet utilizzato/ pallet size	800 x 1200 mm

CONSERVAZIONE E DURATA/STORAGE AND SHELF LIFE:

Il prodotto, conservato a temperatura - 18°C nella confezione originale ben sigillata, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per un anno a partire dalla data di produzione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro e non oltre 48 ore a temperatura ambiente.

The product, stored at a temperature of - 18 °C in its original well-sealed packaging, maintains its characteristics for one year from the date of production. Once thawed, the product must not be frozen again and must be consumed no later than 48 hours at room temperature.

ISTRUZIONI D'USO/INSTRUCTION FOR USE:

Scongela il prodotto a temperatura refrigerata (0/+4°C) per circa 3-4 ore.

Thaw the product at chilled temperature (0/+4°C) for about 3-4 hours.

DICHIARAZIONE OGM/NON-GMO DECLARATION:

Il prodotto è stato ottenuto senza l'utilizzo di ingredienti prodotti e/o contenenti e/o con l'ausilio di organismi geneticamente modificati e non è soggetto ad etichettatura, in riferimento ai Regolamenti comunitari N. 1829/2003 e N. 1830/2003 relativi all'etichettatura e tracciabilità degli OGM.

We endeavour very much to meet the request of our customers for products free from genetically modified organisms (GMO). Product must comply with the rules of the following regulations:EU: Regulation (EG) no. 1829/2003 on genetically modified food and feed;EU: Regulation (EG) no. 1830/2003 concerning the traceability and labelling of GMO and the traceability of food and feed products produced from GMO.

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 10/07/2019	N° pagina/ Page number 3/3
		Data Revisione/ Date of revision 06/05/2021	N° Revisione/ Revision N° 07
Cod. Int. Prodotto/ Product code M033	Denominazione prodotto/Product name IL SAN BABILA	Numero/Number EAN13 8053504342895	

ALLERGENI NELL'AZIENDA/FOOD ALLERGENS USED							
Arachidi/ Peanuts	Presente/ Present	Uova/Egg	Presente/ Present	Sedano/ Celery	Assente/ Absent	Latte e derivati/ Milk and products thereof	Presente/ Present
Frutta a guscio/ Nuts	Presente/ Present	Soia e derivati/ Soy and product thereof	Presente/ Present	Crostacei/ Crustaceans	Assente/ Absent	Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and product thereof	Presente/ Present
Cereali contenenti glutine e derivati/ Cereals containing gluten and products thereof	Presente/ Present	Pesce e derivati/ Fish and product thereof	Assente/ Absent	Anidride solforosa/ Sulfur dioxide	Presente/ Present	Senape e derivati/ Mustard and product thereof	Assente/ Absent
Lupini/ Lupins	Assente/ Absent	Molluschi/ Molluscs	Assente/ Absent				

Rev. N° 07 del 06/05/2021	APPROVAZIONE RRS
---------------------------	------------------