

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT CEREALI E ARANCIA codice 3012901	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT CEREALI E ARANCIA codice 3012901
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.06.2026	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi maestri del dessert®

Produttore / Manufacturer: Sammontana Italia S.p.A. Società Benefit
Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI)
Stabilimento:/Plant:
Via Nome di Maria 1, 3, 5 - 31010 Maser (TV) - Italia/Italy

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME

Prelievitato - Prodotto dolciario da forno crudo congelato
Preleavened - Frozen unbaked oven product

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Croissant ai cereali farcito all'arancia.
Cereal croissant with orange filling

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Acqua - Sale - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330] - Farcitura all'arancia (15,5%) [Polpa e succo d'arancia (40%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Scorza d'arancia candita (10%) (Scorza d'arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Correttore di acidità E 330) - Gelificante E 440 - Correttore di acidità E 330 - Aromi] - Acqua - Zucchero - Decorazione [(Semi di lino giallo - Semi di lino bruno) - Acqua - Zucchero - Stabilizzante E 953 - Sciroppo di glucosio - Gelificante E 406 - Correttore di acidità E 330 - Conservante E 202] - Cereali (1,3%) [Farina di frumento - Farina di farro - Farina integrale di farro - Farina di frumento duro - Farina di tritordeum - Farina di segale - Farina di riso - Farina di avena - Germe di frumento tenero in proporzione variabile] - Lievito di birra - Uova - Estratto di malto (orzo, mais) - Sciroppo di zucchero invertito - Glutine di frumento - Miscela di semi e cereali (0,7%) [(Semi di lino bruno e giallo - Miglio - Semi di papavero - in proporzione variabile) - Fiocchi di segale maltati (20%) - Fiocchi di frumento maltato (10%) - Fiocchi di mais (6%)(Mais - Zucchero - Malto d'orzo - Sale) - Farina di Soia] - Sale - Farina d'orzo maltato - Farina di soia - Emulsionanti E 472e e E 471 - Fibre vegetali (di patata) - Aromi naturali - Agente antiagglomerante E 170 - Destrosio - Antiossidante E 300. Può contenere tracce di semi di sesamo, latte, lupini, frutta a guscio e senape.
ENGLISH	Wheat flour - Vegetable margarine [Vegetable fat (Palm) - Water - Salt - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Acidity regulator Citric acid] - Orange filling (15.5%) [Orange pulp and juice (40%) - Glucose-fructose syrup - Sugar - Candied orange peels (10%) (Orange peels - Glucose-fructose syrup - Sugar - Acidity regulator Citric acid) - Gelling agent Pectin - Acidity regulator Citric acid - Artificial flavourings] - Water - Sugar - Glazing (Yellow linseed - Brown linseed) - Water - Sugar - Stabiliser Isomalt - Glucose syrup - Gelling agent Agar - Acidity regulator Citric acid - Preservative Potassium sorbate) - Cereal (1.3%) [Wheat flour - Spelt flour - Wholemeal spelt flour - Durum wheat flour - Tritordeum flour - Rye flour - Rice flour - Oat flour - Wheat germ - in variable proportion] - Yeast - Eggs - Malt extract (Barley - Maize) - Invert sugar syrup - Wheat gluten - Seeds and cereal mix (0.7%) [(Linseed yellow and brown - Millet - Poppy seeds - in variable proportion) - Malted rye flakes (20%) - Malted wheat flakes (10%) - Maize flakes (6%) (Maize - Sugar - Barley malt - Salt) - Soya flour] - Salt - Barley malt flour - Soya flour - Emulsifiers Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Mono- and diglycerides of fatty acids - Vegetable fibers (Potato) - Natural flavourings - Anti caking agent Calcium carbonate - Dextrose - Antioxidant Ascorbic acid. May contain traces of sesame seeds, milk, lupin, nuts and mustard. (for USA) Contains wheat, eggs and soy. May contain milk, tree nuts and sesame.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT CEREALI E ARANCIA codice 3012901	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT CEREALI E ARANCIA codice 3012901
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.06.2026	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

Peso etichetta / Declared weight 4500 g NET WT. 9 LBS. 14.7 OZ.
Codice EAN/EAN Code 8007574010857

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	1804 KJ 432 Kcal
Grassi / Fat	24 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11 g
Carboidrati / Carbohydrate	45 g
di cui zuccheri / of which sugars	22 g
Proteine / Protein	7,8 g
Sale / Salt	0,77 g

TMC del prodotto / Best before

9 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2026; Expressed like mm/yyyy e.g.: 12/2026)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Conservare a temperatura non superiore a -18°C/0°F.
Keep at temperature not higher than -18°C/0°F.

Istruzioni d'uso / Cooking instructions

Preriscaldare il forno a 175°C/355°F e cuocere per 22-24 minuti. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT CEREALI E ARANCIA codice 3012901	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT CEREALI E ARANCIA codice 3012901
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.06.2026	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

Heat the oven at 175°C/355°F and cook for 22-24 minutes. Do not defrosting after thawing and consume within 24 hours.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in polietilene / Plastic bag PELD	21	560x620
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	380	390 x 260 x 219

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	50	50
Casse. / strato- Case / Layer	9	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	8	8
Casse / pallet – Case / Pallet	72	80

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		X
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		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CROISSANT CEREALI E ARANCIA codice 3012901	PRODUCT SPECIFICATION Product name CROISSANT CEREALI E ARANCIA codice 3012901
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 26.06.2026	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

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

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.
--