



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PIZZA MARGHERITA</b> <b>Codice</b> <b>0899</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PIZZA MARGHERITA</b> <b>Code</b> <b>0899</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>30.05.2016</b>	<b>REVISIONE 09</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** buoni e pronti ®  
**Produttore / Manufacturer :** 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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Surgelato/ Quick frozen.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME** Pizza con pomodoro 100% italiano, mozzarella e olio extra vergine di oliva (1,6%)./ Pizza with 100% Italian tomatoes, mozzarella cheese and extra virgin olive oil (1.6%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Acqua - Mozzarella (24%) ( <b>Latte</b> - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Semiconcentrato di pomodoro (12,8%) (italiano) – Olio extra vergine di oliva - Olio vegetale (Girasole) - Sale - Amido modificato - Lievito - Origano. <b>Può contenere tracce di uova, frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	<b>Wheat flour</b> - Water - Mozzarella cheese (24%) ( <b>Milk</b> - Salt – Lactic ferments - Rennet) - Concentrated tomato purée (12.8%) (Italian) - Extra virgin olive oil - Vegetable oil (Sunflower) - Salt - Modified starch - Yeast - Oregano. <b>May contain traces of eggs, nuts and soya.</b> <b>(for USA) Contains wheat and milk. May contain traces of eggs, tree nuts and soy.</b>

05 16

**Peso etichetta / Declared weight** 3600 g e -300 g e x12 - due sacchetti x 6 / Two bags x 6  
 NET WT. 7 LBS. 15 OZ. (10.6 OZ. x 12)  
**Codice EAN/ EAN code** 8007574008991

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

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
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
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° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PIZZA MARGHERITA</b> <b>Codice</b> <b>0899</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PIZZA MARGHERITA</b> <b>Code</b> <b>0899</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>30.05.2016</b>	<b>REVISIONE 09</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

## REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	957 KJ
	228 Kcal
Grassi / Fat	7,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	29,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	0,8 g
Proteine / Protein	9,3 g
Sale / Salt	1,2 g

### TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 05/2016; Expressed as mm/yyyy e.g.: 05/2016)

### 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) 1 Mese / Month

\* (-6°C / 21°F) 1 Settimana / Week

Nello scomparto del ghiaccio 3 giorni/days

Ice making compartment

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Do not re-freeze after thawing .

### Modalità di utilizzo / Serving instructions

Scaldare il forno sino alla temperatura di 250°C/482°F, togliere il prodotto dalla confezione, mettere il prodotto a cuocere nel forno per circa 5-7 minuti se è congelato o per circa 3-5 minuti se è scongelato - non usare il forno a microonde/ Preheat the oven to a temperature of 250°C/482°F, remove the focaccia from its packaging, heat the focaccia: for approximately 5 minutes if the product is frozen or for approximately 3-5 minutes if the product is defrosted - Not microwaveable.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PIZZA MARGHERITA</b> <b>Codice</b> <b>0899</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PIZZA MARGHERITA</b> <b>Code</b> <b>0899</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>30.05.2016</b>	<b>REVISIONE 09</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in plastica per alimenti/ plastic bag for food use	14	600 x 400
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo 67 in cartone ondulato colore avana K/S/T 283 B Havana brown corrugated cardboard box type 67 K/S/T 283 B	286	Ext 280 x 265 x 270

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	12	12
Casse. / strato- Case / Layer	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	9	9
Casse / pallet –Case / Pallet	108	108

**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		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PIZZA MARGHERITA</b> <b>Codice</b> <b>0899</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PIZZA MARGHERITA</b> <b>Code</b> <b>0899</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>30.05.2016</b>	<b>REVISIONE 09</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION**

Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004	dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CE/ EC 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 CE/ EC Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CE/ EC 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 UE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS**

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea. SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantee application of certified HACCP plan SIPA guarantee product traceability by a certified system

**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.
--

**NOTE/NOTES**

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensioni del testo. Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto. The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text. No information in English is printed on the product box.
---