



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIABATTINA TRADIZIONALE Codice 1174	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIABATTINA TRADIZIONALE Codice 1174
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 22.12.2021	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: buoni e pronti ®

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 / SALE NAME

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME Pane di tipo "0", parzialmente cotto e surgelato.

INGREDIENTI

ITALIANO	farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, semilavorato per panificazione (lievito naturale in polvere di farina di FRUMENTO, enzimi, agente di trattamento della farina: E300), sale, lievito. Può contenere tracce di: SOIA, LUPINO, UOVA, SESAMO, LATTE, FRUTTA A GUSCIO e SENAPE.
----------	--

12 21

Peso etichetta / Declared weight 8,0 Kg

Codice EAN/ EAN code 8007574011748

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 rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIABATTINA TRADIZIONALE Codice 1174	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIABATTINA TRADIZIONALE Codice 1174
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 22.12.2021	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1114 KJ 263 Kcal
Grassi / Fat	0,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	55,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	1,3 g
Fibre	2,1 g
Proteine / Protein	8,4 g
Sale / Salt	1,4 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2021; Expressed as mm/yyyy e.g.: 12/2021)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Conservazione: nel congelatore -18°C.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato..

MODALITA' DI PREPARAZIONE :

Rinvenimento: riscaldare il forno a 180 - 190°C, inserire il prodotto e scaldare per 13 - 15 minuti.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto per alimenti/ bag for food use		
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	750	Ext 590 x 390 x 300

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	32
Casse. / strato- Case / Layer	4
Strati / pallet - Layer / Pallet	6
Casse / pallet – Case / Pallet	24



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIABATTINA TRADIZIONALE Codice 1174	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIABATTINA TRADIZIONALE Codice 1174
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 22.12.2021	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

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

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.
--