



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BASE PIZZA 30X40 Codice 1180	PRODUCT SPECIFICATION Product name BASE PIZZA 30X40 Codice 1180
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.12.2021	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", con pomodoro, olio di oliva e origano, parzialmente cotto e surgelato.

INGREDIENTI

ITALIANO	farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, polpa di pomodoro (16%), lievito, sale, farina di CEREALI maltati (GRANO e ORZO), olio di oliva (1,5%), origano (0,5%), zucchero. Può contenere tracce di: SOIA, LUPINO, LATTE, UOVA, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO (NOCI) e SENAPE.
----------	--

12 21

Peso etichetta / Declared weight 5,6 Kg
Codice EAN/ EAN code 8007574011809

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BASE PIZZA 30X40 Codice 1180	PRODUCT SPECIFICATION Product name BASE PIZZA 30X40 Codice 1180
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.12.2021	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	891 KJ 210 Kcal
Grassi / Fat	1,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	42,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	4,7 g
Fibre	2,4 g
Proteine / Protein	7,1 g
Sale / Salt	1,3 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

Conservare a: -18°C

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

MODALITA' DI PREPARAZIONE :

Rinvenimento: introdurre la base pizza ancora surgelata nel forno a temperatura di 180-190°C per un tempo minimo di 10 minuti. Oppure scongelare il prodotto e scaldare per 5 minuti a 180-190°C.

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	450	Ext 390 x 290 x 300

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	8
Casse. / strato- Case / Layer	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	5
Casse / pallet – Case / Pallet	40



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BASE PIZZA 30X40 Codice 1180	PRODUCT SPECIFICATION Product name BASE PIZZA 30X40 Codice 1180
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.12.2021	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.
--