



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCIA ALLA LIGURE Codice 1195 | PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA ALLA LIGURE Codice 1195 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 04.01.2022 | 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 olio di oliva, parzialmente cotto e surgelato.

INGREDIENTI

| | |
|----------|---|
| ITALIANO | farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di oliva (8%), sale, lievito, farina di CEREALI maltati (GRANO e ORZO). Può contenere tracce di: SOIA, LUPINO, LATTE, UOVA, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO (NOCI) e SENAPE. |
|----------|---|

12 21

Peso etichetta / Declared weight 4,8 kg
Codice EAN/ EAN code 8007574011953

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 FOCACCIA ALLA LIGURE Codice 1195 | PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA ALLA LIGURE Codice 1195 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 04.01.2022 | REVISIONE 01 VERSION |
|--|---------------------------------------|

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

| Valori medi / Typical values | 100 g |
|---|---------------------|
| Valore energetico / Energy Values | 1151 KJ 275 Kcal |
| Grassi / Fat | 5,6 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 0,8 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 48,1 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 2,6 g |
| Fibre | 2,9 g |
| Proteine / Protein | 6,6 g |
| Sale / Salt | 2,0 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: introdurre la focaccia ancora surgelata nel forno a temperatura a 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 in plastica per alimenti/ plastic 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 FOCACCIA ALLA LIGURE Codice 1195 | PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA ALLA LIGURE Codice 1195 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 04.01.2022 | 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. |
|--|