



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>FOCACCIA ALLA LIGURE</b> <b>Codice</b> <b>1195</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOCACCIA ALLA LIGURE</b> <b>Codice</b> <b>1195</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>04.01.2022</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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](mailto: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

<b>SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>FOCACCIA ALLA LIGURE</b> <b>Codice</b> <b>1195</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOCACCIA ALLA LIGURE</b> <b>Codice</b> <b>1195</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>04.01.2022</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>FOCACCIA ALLA LIGURE</b> <b>Codice</b> <b>1195</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOCACCIA ALLA LIGURE</b> <b>Codice</b> <b>1195</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>04.01.2022</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### 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 <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		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.
--