



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCIA PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA Codice 1264	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA WITH COOKED HAM AND MOZZARELLA CHEESE Code 1264
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.05.2018	REVISIONE 11 VERSION
---	---------------------------------------

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME SURGELATO/QUICK-FROZEN

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME Focaccia con prosciutto cotto e mozzarella /Focaccia with cooked ham and mozzarella cheese.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Acqua - Prosciutto cotto (15,7%) (Coscia di suino - Acqua - Sale - Destrosio - Zucchero - Fecola - Aromi - Spezie – Addensante E 407 - Antiossidante E 316 - Conservante E 250) - Mozzarella (9,1%) (Latte – Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Olio vegetale (Girasole) - Sale - Lievito – Olio extra vergine di oliva. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Wheat flour - Water - Cooked ham (15.7%) (Leg of pork - Water – Salt - Dextrose - Sugar - Potato starch - Artificial flavourings - Spices – Thickener Carrageenan - Antioxidant Sodium erythorbate - Preservative Sodium nitrite) - Mozzarella cheese (9.1%) (Milk - Salt - Milk enzymes - Rennet) - Vegetable oil (Sunflower) - Salt - Yeast - Extra virgin olive oil. May contain traces of eggs, nuts and soya. (for USA) Contains wheat and milk. May contain traces of eggs, tree nuts and soy.

05 18

Peso etichetta / Declared weight 3600 g e (300 g e x 12) due sacchetti x 6 / Two bags x 6
Codice EAN/ EAN code 8007574012646



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCIA PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA Codice 1264	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA WITH COOKED HAM AND MOZZARELLA CHEESE Code 1264
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.05.2018	REVISIONE 11 VERSION
--	---------------------------------------

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)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1006 KJ 239 Kcal
Grassi / Fat	5,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	36,2 g
di cui zuccheri / of which sugars	0,2 g
Proteine / Protein	10,2 g
Sale / Salt	1,3 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 05/2018; Expressed as mm/yyyy ex 05/2018)

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) 30 Giorni / Days

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days In frigorifero. In refrigerator.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing and it can be stored in refrigerator.



fantasia nel dessert®

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

SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCIA PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA Codice 1264	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA WITH COOKED HAM AND MOZZARELLA CHEESE Code 1264
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.05.2018	REVISIONE 11 VERSION
--	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

PREPARAZIONE

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 7 minuti se è congelato, per circa 3 minuti se è scongelato.

Non usare il forno a microonde.

PREPARATION:

Preheat the oven to a temperature of 250°C/482 °F.

Remove the focaccia from its packaging.

Heat the focaccia: for approximately 7 minutes if the product is frozen, for approximately 3 minutes if the product is defrosted.

Not microwaveable.

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 80 in cartone ondulato colore avana K/S/T 283 B Havana brown corrugated cardboard box type 80 K/S/T 283 B	281	Ext 310 x 260 x 247

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	11
Strati / pallet - Layer / Pallet	7	6
Casse / pallet – Case / Pallet	84	66



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCIA PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA Codice 1264	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA WITH COOKED HAM AND MOZZARELLA CHEESE Code 1264
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.05.2018	REVISIONE 11 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		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		
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		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCIA PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA Codice 1264	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA WITH COOKED HAM AND MOZZARELLA CHEESE Code 1264
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 14.05.2018	REVISIONE 11 VERSION
---	---------------------------------------

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 la comprensione 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.
