

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>FOCACCIA CON POMODORINI E ORIGANO</b> <b>Codice 1622</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOCACCIA CON POMODORINI E ORIGANO</b> <b>Code 1622</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 11.10.2023</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

#### 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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Surgelato

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

Pane di tipo "0" con pomodorini, olio di oliva (5,3%) e origano, parzialmente cotto.

#### INGREDIENTI

ITALIANO	Farina di GRANO tenero tipo "0" - Acqua - Pomodorini (27,7%) - Olio di oliva (5,3%) - Sale - Lievito di birra - ORZO maltato - Miglioratore per la panificazione [Farina di FRUMENTO - Agente di trattamento della farina E 300 - Enzimi (FRUMENTO)] - Origano (0,2%). Può contenere tracce di SOIA, LUPINI, LATTE, UOVA, SEMI DI SESAMO, FRUTTA A GUSCIO e SENAPE.
----------	--

08 23

**Peso etichetta / Declared weight** 4250 g (850 g x 5)  
**Codice EAN/ EAN code** 8007574016224

#### 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)

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>FOCACCIA CON POMODORINI E ORIGANO</b> <b>Codice 1622</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOCACCIA CON POMODORINI E ORIGANO</b> <b>Code 1622</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 11.10.2023</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

#### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	962 KJ 228 Kcal
Grassi / Fat	5,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	37 g
di cui zuccheri / of which sugars	1,9 g
Fibre	1,8 g
Proteine / Protein	5,9 g
Sale / Salt	1,70 g

#### TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2023; Expressed as mm/yyyy e.g.: 12/2023)

#### Temperatura di conservazione / Storage temperature

Conservare a: -18°C

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

#### MODALITA' DI PREPARAZIONE :

Modalità di rinvenimento:

- per un prodotto morbido: scongelare circa 1 ora e cuocere per 5-6 min a 170-180°C oppure

- per un prodotto più croccante: scongelare circa 1 ora e cuocere per 3-4 min a 220-240°C

Per farcire il prodotto: scongelare, farcire a piacere e piastrare al momento del servizio.

Una volta scongelato, il prodotto non va ricongelato e va consumato entro 24 ore.

#### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario	Film plastico (HDPE)	15	500 x 300
Imballo secondario	Imballo in cartone ondulato	415	390 x 290 x 230

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>FOCACCIA CON POMODORINI E ORIGANO</b> <b>Codice 1622</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOCACCIA CON POMODORINI E ORIGANO</b> <b>Code 1622</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 11.10.2023</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

#### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	5
Casse / strato- Case / Layer	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	8
Casse / pallet – Case / Pallet	64

#### 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

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.
--