

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCINA SOFFICE MULTICEREALI 45g Codice 1297	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCINA SOFFICE MULTICEREALI 45g Code 1297
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.11.2023	REVISIONE 02 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di vendita / Brand name: buoni e pronti®

Prodotto per / Manufactured 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

Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato

Partially cooked bakery product. Quick-Frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

INGREDIENTI / INGREDIENTS

ITALIANO	Semilavorato con semi e cereali (56%) [farina di GRANO tenero tipo "0", semi (17%) (semi di girasole, semi di SESAMO), altri cereali (14%) (farina di AVENA , farina d' ORZO , fiocchi di GRANO , fiocchi d' AVENA , GLUTINE vitale di GRANO , pasta acida di GRANO essiccata, farina di GRANO maltato), sale, enzimi: alfa amilasi, agente di trattamento della farina E 300], acqua, olio di oliva, olio extravergine di oliva (5%), lievito, semilavorato lievitante (acqua, emulsionanti E 471, aromi), sale, semilavorato di panetteria (farina di GRANO tenero tipo "0", farina di GRANO tenero maltato, lievito secco disattivato, agente di trattamento della farina E 300, enzimi: alfa amilasi). Può contenere tracce di SOIA, LATTE, PESCE (ACCIUGHE) e SENAPE .
ENGLISH	Semifinished with seeds and cereals 56% [WHEAT flour, seeds 17% (sunflower seeds, SESAME seeds), other cereals 14% (OAT flour, BARLEY flour, WHEAT flakes, OAT flakes, vital WHEAT GLUTEN , WHEAT dry sourdough, malted WHEAT flour), salt, enzymes (alpha-amylase), flour treatment agent Ascorbic acid], water, olive oil, extra virgin olive oil 5%, yeast, semifinished product for leavening (water, emulsifiers mono- and diglycerides of fatty acids, artificial flavourings), salt, bakery semifinished product (WHEAT flour, malted WHEAT flour, deactivated dry yeast, flour treatment agent Ascorbic acid, enzymes (alpha-amylase)). May contain traces of SOYA, MILK, FISH (ANCHOVIES) and MUSTARD . (for USA) Contains: WHEAT and SESAME . May contain traces of SOY, MILK and FISH (ANCHOVIES) .

03 23

Peso etichetta / Declared weight 4000 g (NET WT. 8 LBS. 13.1 OZ.)
Codice EAN/EAN Code 8007574012974

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCINA SOFFICE MULTICEREALI 45g Codice 1297	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCINA SOFFICE MULTICEREALI 45g Code 1297
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.11.2023	REVISIONE 02 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 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
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° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

VALORI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1792 KJ 431 Kcal
Grassi / Fat	30 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	4,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	32 g
di cui zuccheri / of which sugars	0,9 g
Fibre / Fibre	2,5 g
Proteine / Protein	7,5 g
Sale / Salt	2,50 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2023)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Conservazione: nel congelatore -18°C/0°F.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Store at -18°C/0°F.

Do not refreeze after thawing.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION
Nome Prodotto FOCACCINA SOFFICE MULTICEREALI 45g Codice 1297	Product name FOCACCINA SOFFICE MULTICEREALI 45g Code 1297

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.11.2023	REVISIONE 02 VERSION
---	---------------------------------------

Modalità di consumo / Serving instructions

Da consumarsi previa cottura.

Istruzioni d'uso: preriscaldare il forno a 240°C/464°F e cuocere il prodotto ancora congelato per 4 minuti.

To be consumed after cooking.

Cooking instructions: heat the oven at 240°C/464°F and cook the product still frozen for 4 minutes.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Sacchetto in plastica / Plastic bag	25,5	150 x 750
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	320	Ext 395 x 295 x 305

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola - Pieces / Case	circa 90	about 90
Casse / strato - Case / Layer	8	10
Strati / pallet - Layer / Pallet	6	6
Casse / pallet – Case / Pallet	48	60

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		
Pesce e derivati / Fish and products thereof		X
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		
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		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCINA SOFFICE MULTICEREALI 45g Codice 1297	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCINA SOFFICE MULTICEREALI 45g Code 1297
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.11.2023	REVISIONE 02 VERSION
---	---------------------------------------

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.
--