



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCIA CAPRESE Codice 1141	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA CAPRESE Code 1141	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto FOCACCIA CAPRESE Código 1141	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname FOCACCIA CAPRESE Kode 1141
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.12.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 14 VERSION REVISIÓN	REVISION 14 AUSSTELLUNGSDATUM 17.12.2019
--	--	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION / DETALLES
RELATIVOS AL PRODUCTOR/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN**

Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta/Verkaufsmarke: buoni e pronti ®
Produttore /Manufacturer / Productor/Hersteller: S.I.P.A. spa
Indirizzo/address / dirección/Adresse 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 / DENOMINACIÓN DE VENTA/
VERKEHRSBEZEICHNUNG** Surgelato / Quick-Frozen / Ultracongelado/ Tiefgefroren

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL/
HANDELSNAME** Focaccia farcita con mozzarella, pomodoro 100% italiano e olive.– Focaccia, baked
leavened dough filled with mozzarella cheese, 100% Italian tomatoes and olives. - Focaccia con queso
mozzarella, tomate 100% italiano y aceitunas./ Focaccia mit Mozzarella-Käse, Tomaten (100% aus Italien) und
Oliven.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCIA CAPRESE Codice 1141	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA CAPRESE Code 1141	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto FOCACCIA CAPRESE Código 1141	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname FOCACCIA CAPRESE Kode 1141
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.12.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 14 VERSION REVISIÓN	REVISION 14 AUSSTELLUNGSDATUM 17.12.2019
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES/ZUTATEN

ITALIANO	Farina di frumento - Acqua - Mozzarella (17,6%) (Latte - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Pomodori (8,5%) (italiani) - Olive verdi (3,5%) (Olive - Sale - Acidificanti E 270 e E 330 - Antiossidante E 300) - Olio vegetale (Girasole) - Sale - Lievito - Olio extra vergine di oliva - Origano. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Wheat flour - Water - Mozzarella cheese (17.6%) (Milk - Salt - Lactic ferments - Rennet) - Tomatoes (8.5%) (Italian) - Green olives (3.5%) (Olives - Salt - Acids Lactic acid and Citric acid - Antioxidant Ascorbic acid) - Vegetable oil (Sunflower) - Salt - Yeast - Extra virgin olive oil - Oregano. May contain traces of eggs, nuts and soya. (for USA) Contains wheat and milk. May contain traces of eggs, tree nuts and soy.
ESPAÑOL	Harina de trigo - Agua - Queso Mozzarella (17,6%) (Leche - Sal - Fermentos lácticos - Cuajo) - Tomates (8,5%) (italianos) - Aceitunas verdes (3,5%) (Aceitunas - Sal - Acidulantes E 270 y E 330 - Antioxidante E 300) - Aceite vegetal (Girasol) - Sal - Levadura - Aceite de oliva virgen extra - Orégano. Puede contener residuos de huevos, frutos de cáscara y soja.
DEUTSCH	Weizenmehl - Wasser - Mozzarella-Käse (17,6%) (Milch - Salz - Milchkulturen - Lab) - Tomaten (8,5%) (Italienisch) - Grüne Oliven (3,5%) (Oliven - Salz - Säuerungsmittel E 270 und E 330 - Antioxidationsmittel E 300) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Salz - Hefe - natives Olivenöl extra - Oregano. Kann Spuren von Eier, Schalenfrüchten und Soja enthalten.

03 17

Peso etichetta / Declared weight / Peso neto/Nettogewicht 4320 g e (360 g e x12) due sacchetti x 6 / Two bags x 6 / Dos bolsitas x 6/ zwei Taschen x6
Codice EAN/ EAN code/ Código EAN/ EAN-Kode 8007574011410



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCIA CAPRESE Codice 1141	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA CAPRESE Code 1141	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto FOCACCIA CAPRESE Código 1141	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname FOCACCIA CAPRESE Kode 1141
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.12.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 14 VERSION REVISIÓN	REVISION 14 AUSSTELLUNGSDATUM 17.12.2019
--	--	---

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS/ MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Parametro / Parameter / Parámetro/ Parameter	Valore max Max values Valor máx Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (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 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> FOCACCIA CAPRESE <i>Codice 1141</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> FOCACCIA CAPRESE <i>Code 1141</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> FOCACCIA CAPRESE <i>Código 1141</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> FOCACCIA CAPRESE <i>Kode 1141</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.12.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 14 VERSION REVISIÓN	REVISION 14 AUSSTELLUNGSDATUM 17.12.2019
--	--	---

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES/
ERNÄHRUNGSWERTE**

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1009 KJ
	239 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	6,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	34,7 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	0,3 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Eiweiß	9,4 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	1,2 g



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> FOCACCIA CAPRESE <i>Codice 1141</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> FOCACCIA CAPRESE <i>Code 1141</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> FOCACCIA CAPRESE <i>Código 1141</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> FOCACCIA CAPRESE <i>Kode 1141</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.12.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 14 VERSION REVISIÓN	REVISION 14 AUSSTELLUNGSDATUM 17.12.2019
--	--	---

TMC del prodotto / Best before / Fecha de duración mínima del producto/ Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months /meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 10/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.10/2013; Expresado como mm/aaa ej. 10/2013; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 10/2013)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación/ Lagertemperatur

****/*** (-18°C/0°F) Vedi data consigliata sulla confezione/See side the date indicated on the box. / Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase./ Siehe empfohlenes Datum auf der Packung

** (-12°C/10°F) 1 mese/month/ mes/ Monat.

* (-6°C/21°F) 1 settimana/week/semana/Woche.

Nello scomparto del ghiaccio/ En el compartimiento del hielo/ Im Eisfach. 3 giorni/days/ días/Tage.

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.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und im Kühlschrank lagern.

MODALITA' DI PREPARAZIONE :

o Scaldare il forno sino alla temperatura di 250°C/482°F.

o Togliere il prodotto dalla confezione.

o Mettere il prodotto a cuocere nel forno per circa 7 minuti se è congelato, per circa 3 minuti se è scongelato.

o Non usare il forno a microonde.

PREPARATION PROCEDURE:

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

o Remove the focaccia from its packaging.

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

o Not microwaveable.

PREPARACIÓN:

o Calentar el horno hasta la temperatura de 250°C/482°F.

o Sacar el producto del embalaje.

o Cocer el producto en el horno durante aproximadamente 7 minutos si ultracongelado, durante 3 minutos si descongelado.

o No utilizar el microondas.

ZUBEREITUNG:

o Heizen Sie den Backofen auf eine Temperatur von 250°C/482°F.

o Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung.

o Stellen Sie das Produkt für ca. 7 Minuten in den Ofen, wenn es gefroren ist. nach dem Auftauen etwa 3 Minuten lang.

o Verwenden Sie keine Mikrowelle.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> FOCACCIA CAPRESE Codice 1141	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> FOCACCIA CAPRESE Code 1141	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> FOCACCIA CAPRESE Código 1141	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> FOCACCIA CAPRESE Kode 1141
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.12.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 14 VERSION REVISIÓN	REVISION 14 AUSSTELLUNGSDATUM 17.12.2019
--	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/weight / peso/Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Sacchetto in plastica per alimenti/ plastic bag for food use / Bolsa de plástico para alimentos/ Plastiktüte für Lebensmittel	14	600 x 400
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo 80 in cartone ondulato colore avana K/S/T 283 B Havana brown corrugated cardboard box type 80 K/S/T 283 B Embalaje 80 en cartón corrugado de color havana K/S/T 283 B Verpackung 80 in Wellpappe in Havana Farbe K/S/T 283 B	281	Ext 310 x 260 x 247

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ/
PALETTENINFORMATION**

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	12	12
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	12	11
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	7	6
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	84	66



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> FOCACCIA CAPRESE <i>Codice 1141</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> FOCACCIA CAPRESE <i>Code 1141</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> FOCACCIA CAPRESE <i>Código 1141</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> FOCACCIA CAPRESE <i>Kode 1141</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.12.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 14 VERSION REVISIÓN	REVISION 14 AUSSTELLUNGSDATUM 17.12.2019
--	--	---

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS/ ALLERGENE

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l/ SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada/ *mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> FOCACCIA CAPRESE <i>Codice 1141</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> FOCACCIA CAPRESE <i>Code 1141</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> FOCACCIA CAPRESE <i>Código 1141</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> FOCACCIA CAPRESE <i>Kode 1141</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.12.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 14 VERSION REVISIÓN	REVISION 14 AUSSTELLUNGSDATUM 17.12.2019
--	--	---

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/
RECHTSVORSCHRIFTEN**

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE/ GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE**

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.
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.