



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI BOCCONCINO MIX Codice 1216	PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI BOCCONCINO MIX Codice 1216
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.02.2022	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

TRIANGOLO CURCUMA E LINO: Pane di tipo "0" con semi di lino e curcuma, parzialmente cotto e surgelato.

BOCCONCINO GERME: pane di tipo "0", alla semola di grano duro, al germe di grano, parzialmente cotto e surgelato.

BOCCONCINO OLIVE: pane di tipo "0" con olive, al germe di grano, parzialmente cotto e surgelato.

INGREDIENTI

ITALIANO	<p>TRIANGOLO CURCUMA E LINO: Farina di GRANO TENERO tipo "0" - Acqua - Semi di lino (2,4%) - Sale - Lievito - Olio extra vergine d'oliva (1,1%) - Miglioratore della farina (farina di GRANO TENERO tipo "0" - GLUTINE di FRUMENTO - Farina di malto di GRANO TENERO - Enzimi: alfa amilasi - Agente di trattamento della farina: acido ascorbico) - Curcuma in polvere (0,1%).</p> <p>BOCCONCINO GERME: Farina di GRANO TENERO tipo "0" - Acqua - Semola di GRANO DURO (5%) - Germe di GRANO (3%) - Olio extra vergine di oliva (2%) - Lievito - Sale - Farina di cereali maltati (GRANO e ORZO).</p> <p>BOCCONCINO OLIVE: Farina di GRANO TENERO tipo "0" - Acqua - Olive denocciolate (17%) - Semola di GRANO DURO (5%) - Germe di GRANO (3%) - Olio extra vergine di oliva (2%) - Lievito - Sale - Farina di cereali maltati (GRANO e ORZO).</p> <p>Può contenere tracce di: SOIA, LUPINI, LATTE, UOVA, SEMI DI SESAMO e FRUTTA A GUSCIO e SENAPE.</p>
----------	---

12 21

Peso etichetta / Declared weight 3,0 Kg
Codice EAN/ EAN code 8007574012165



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI BOCCONCINO MIX Codice 1216	PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI BOCCONCINO MIX Codice 1216
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.02.2022	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
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	Triangolo	Bocconcino Germe	Bocconcino Olive
Valore energetico / Energy Values		943 KJ	1248 KJ	1259 KJ
		222 Kcal	296 Kcal	299 Kcal
Grassi / Fat		0,9 g	6,9 g	9,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates		0,1 g	1,1 g	1,5 g
Carboidrati / Carbohydrate		44,0 g	50,0 g	45,0 g
di cui zuccheri / of which sugars		1,4 g	1,1 g	1,0 g
Fibre		2,3 g	2,1 g	3,3 g
Proteine / Protein		7,9 g	7,8 g	7,3 g
Sale / Salt		1,0 g	1,4 g	1,3 g



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI BOCCONCINO MIX Codice 1216	PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI BOCCONCINO MIX Codice 1216
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.02.2022	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

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 :

Introdurre il pane ancora surgelato nel forno preriscaldato a temperatura compresa fra i 180 e i 190°C per un tempo minimo di 10/15 minuti.

Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro le 24 ore.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetti per alimenti/ bags for food use		
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	500	Ext 390 x290 x230

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto MINI BOCCONCINO MIX Codice 1216	PRODUCT SPECIFICATION Product name MINI BOCCONCINO MIX Codice 1216
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.02.2022	REVISIONE 02 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		
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		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 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		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.
--