

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

| | | |
|---|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIADINA codice 1851 | PRODUCT SPECIFICATION Product name PIADINA code 1851 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PIADINA Código 1851 |
|---|---|---|

| | | |
|--|---------------------------------------|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 12.05.2014 | REVISIONE 06 VERSION | REVISIÓN 06 FECHA DE EMISIÓN 12.05.2014 |
|--|---------------------------------------|---|

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION / DETALLES
RELATIVOS AL PRODUCTOR**

Marchio di Vendita / Brand name/Marca de venta: buoni e pronti ®

Produttore / Manufacturer/ Productor : S.I.P.A. spa

Indirizzo/address/ dirección 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 SURGELATO/QUICK-FROZEN/ ULTRACONGELADO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL PIADINA

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES

| | |
|----------|--|
| ITALIANO | Farina di frumento - Acqua - Strutto - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido. Contiene frumento. Può contenere tracce di latte. |
| ENGLISH | Wheat flour - Water - Lard - Salt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Starch. Contains wheat. May contain traces of milk. |
| ESPAÑOL | Harina de trigo - Agua - Manteca de cerdo - Sal - Gasificantes E 450 y E 500 - Almidón. Contiene trigo. Puede contener residuos de leche. |

04 14

Peso etichetta / Declared weight / Peso neto 6000 g e - NET WT. 13 LBS. 3.6 OZ. - 50 pezzi/pieces/ piezas
Codice EAN/EAN Code /Código EAN 8007574018518

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

| | | |
|---|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIADINA codice 1851 | PRODUCT SPECIFICATION Product name PIADINA code 1851 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PIADINA Código 1851 |
|---|---|---|

| | | |
|--|---------------------------------------|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 12.05.2014 | REVISIONE 06 VERSION | REVISIÓN 06 FECHA DE EMISIÓN 12.05.2014 |
|--|---------------------------------------|---|

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS/PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| Parametro / Parameter/ Parámetro | Valore max Max values Valor máx | Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales |
|---|---------------------------------------|--|
| Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales | 500.000 ufc/g | Metodo interno/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.24 |
| Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales | 1000 ufc/g | Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04) |
| E. Coli | 50 ufc/g | Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado (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 |
| Salmonella spp | Ass/25 g | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05) |
| L. Monocytogenes | Ass/25 g | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04) |

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

| Valori medi / Typical values / Valores medios | 100 g |
|---|----------|
| Valore energetico / Energy Values / Valor energético | 1463 KJ |
| | 349 Kcal |
| Grassi / Fat / Grasas | 13,5 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas | 5,4 g |
| Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono | 49,2 g |
| di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares | 1,1 g |
| Proteine / Protein / Proteínas | 6,8 g |
| Sale / Salt / Sal | 2,2 g |

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

12 mesi/months /meses (Espresso come mm/aaaa es 04/2014; Expressed as mm/yyyy e.g.: es 04/2014; Expresado como mm/aaa ej. es 04/2014)

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

| | | |
|---|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIADINA codice 1851 | PRODUCT SPECIFICATION Product name PIADINA code 1851 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PIADINA Código 1851 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---------------------------------------|--|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 12.05.2014 | REVISIONE 06 VERSION | REVISIÓN 06 FECHA DE EMISIÓN 12.05.2014 |
|---|---------------------------------------|--|

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case. / Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days / Días

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/ Días

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

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, conservar en frigorífico

Modalità di utilizzo / Serving instructions / Preparación

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 1 minuto.
- o Non usare il forno a microonde.

PREPARATION:

- o Preheat the oven to a temperature of 250°C/482°F.
- o Remove the product from its packaging.
- o Heat the product: for approximately 1 minute.
- 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 1 minuto.
- o No utilizar el microondas.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

| | | Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm) |
|---|--|---|
| Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario | Sacchetto di plastica/ Plastic bag/ Bolsa de plástico | 310 x 360 |
| Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario | Scatola in cartone ondulato colore bianco White corrugated cardboard case Embalaje en cartón corrugado de color blanco | 360 x 310 x 200 |

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

| | | |
|---|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIADINA codice 1851 | PRODUCT SPECIFICATION Product name PIADINA code 1851 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PIADINA Código 1851 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---------------------------------------|--|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 12.05.2014 | REVISIONE 06 VERSION | REVISIÓN 06 FECHA DE EMISIÓN 12.05.2014 |
|---|---------------------------------------|--|

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ

| | | |
|--|-------------|------------|
| Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones | 100x 120 cm | 80x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja | 10 | 10 |
| Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato | 8 | 8 |
| Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé | 8 | 8 |
| Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé | 64 | 64 |

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

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 produttivo

| | Presente Present | CC* |
|--|---------------------|-----|
| Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados | X | |
| Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos | | |
| Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo | | |
| Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado | | |
| Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets | | |
| Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja | | |
| Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | | X |
| Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados | | |
| Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados | | |
| Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados | | |
| Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | | |
| 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 | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces | | |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos | | |

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

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

| | | |
|---|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIADINA codice 1851 | PRODUCT SPECIFICATION Product name PIADINA code 1851 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PIADINA Código 1851 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---------------------------------------|--|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 12.05.2014 | REVISIONE 06 VERSION | REVISIÓN 06 FECHA DE EMISIÓN 12.05.2014 |
|---|---------------------------------------|--|

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

| | | | |
|--|---|---|--|
| Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004 | Igiene dei prodotti alimentari | Food hygiene | Higiene de los productos alimenticios |
| Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002 | Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare | General principles and requirements of food law. | Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria |
| Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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 | Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos |
| Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003 | Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati | Genetically modified food and feed | Alimentos y piensos modificados genéticamente |
| Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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 | Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG |
| Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011 | Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore | Products labelling – Information provided to consumers | Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor |

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES

| |
|---|
| 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 |
| SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea. SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado |

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

| | | |
|---|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIADINA codice 1851 | PRODUCT SPECIFICATION Product name PIADINA code 1851 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PIADINA Código 1851 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---------------------------------------|--|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 12.05.2014 | REVISIONE 06 VERSION | REVISIÓN 06 FECHA DE EMISIÓN 12.05.2014 |
|---|---------------------------------------|--|

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE

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.

NOTE/NOTES / NOTAS

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le 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.
 La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.
 Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.