



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>FOCACCINA OLIO</b> <b>Codice</b> <b>1178</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOCACCINA OLIO</b> <b>Codice</b> <b>1178</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>07.02.2022</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

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

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Pane di tipo "00", con olio di oliva parzialmente cotto e surgelato.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

**INGREDIENTI**

ITALIANO	farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0" - Acqua - Olio di oliva (9,6%) – Sale - Lievito di birra - <b>ORZO</b> maltato - Fiocco di patate (Patate disidratate in fiocchi - emulsionante E 471 - Conservante E 223 - Antiossidante E 304 - Correttore di acidità E 330 - Stabilizzante E 450 - Spezie) - Miglioratore per la panificazione (farina di <b>FRUMENTO</b> - Agente di trattamento della farina: E300 - Enzimi ( <b>FRUMENTO</b> )). Può contenere tracce di: <b>SOIA, LUPINI, LATTE, UOVA, SEMI DI SESAMO, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO.</b>
----------	---

01 22

**Peso etichetta / Declared weight** 2,5 Kg  
**Codice EAN/ EAN code** 8007574011786

**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)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>FOCACCINA OLIO</b> <b>Codice</b> <b>1178</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOCACCINA OLIO</b> <b>Codice</b> <b>1178</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>07.02.2022</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1351 KJ 321Kcal
Grassi / Fat	10,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	49,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	1,2 g
Fibre	2,1 g
Proteine / Protein	7,5 g
Sale / Salt	2,5 g

### TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 01/2022; Expressed as mm/yyyy e.g.:01/2022)

### Temperatura di conservazione / Storage temperature

Conservazione: nel congelatore -18°C.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato..

### MODALITA' DI PREPARAZIONE :

Rinvenimento: Scongela il prodotto per almeno 15 minuti, riscaldare in forno a 180-190°C, per 5-7 minuti. Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro le 24 ore..

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in plastica per alimenti/ plastic bag for food use		
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	450	Ext 390 x 290 x 230

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	50
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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>FOCACCINA OLIO</b> <b>Codice</b> <b>1178</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOCACCINA OLIO</b> <b>Codice</b> <b>1178</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>07.02.2022</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### 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 / 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.
--