



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PANZEROTTO MEDITERRANEO Codice 1003	PRODUCT SPECIFICATION Product name PANZEROTTO MEDITERRANEO Code 1003
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.03.2020	REVISIONE 12 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: buoni e pronti ®
Produttore / Manufacturer : 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 Surgelato – Quick-frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Panzerotto con pomodoro 100% italiano e mozzarella.
 "Panzerotto", baked leavened dough filled with 100% Italian tomatoes and mozzarella cheese.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Acqua - Mozzarella (22,7%) (Latte - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Semiconcentrato di pomodoro (9,1%) (italiano) – Olio vegetale (Girasole) - Sale - Amido modificato - Lievito - Olio extra vergine di oliva - Origano. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Wheat flour - Water - Mozzarella cheese (22.7%) (Milk - Salt – Lactic ferments - Rennet) - Concentrated tomato purée (9.1%) (Italian) - Vegetable oil (Sunflower) - Salt - Modified starch - 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.

01 20

Peso etichetta / Declared weight 1200 g (120 g e x 10)
Volume/ Volume NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ. (4.2 OZ. x 10)
Codice EAN/ EAN code 8007574010031



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PANZEROTTO MEDITERRANEO Codice 1003	PRODUCT SPECIFICATION Product name PANZEROTTO MEDITERRANEO Code 1003
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.03.2020	REVISIONE 12 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)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	996 KJ 237 Kcal
Grassi / Fat	8,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	31,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	0,6 g
Proteine / Protein	9,5 g
Sale / Salt	1,4 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2020; Expressed as mm/yyyy ex 12/2020)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C / 40°F) 2 Giorni / Days In frigorifero. In refrigerator.

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.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PANZEROTTO MEDITERRANEO Codice 1003	PRODUCT SPECIFICATION Product name PANZEROTTO MEDITERRANEO Code 1003
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.03.2020	REVISIONE 12 VERSION
---	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

- Scaldare il forno sino alla temperatura di 250°C/482°F.
- Togliere il prodotto dalla confezione.
- Mettere il prodotto a cuocere nel forno per circa 7 minuti se è congelato,
per circa 3 minuti se è scongelato.
- Non usare il forno a microonde.

- Preheat the oven to a temperature of 250°C/482°F.
- Remove the product from its packaging.
- Heat the product: for approximately 7 minutes if the product is frozen,
for approximately 3 minutes if the product is defrosted.

- Not microwaveable.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in plastica per alimenti/ plastic bag for food use	12	480 x 400
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo 81 in cartone ondulato colore avana K/S/T 283 B Havana brown corrugated cardboard box type 81 K/S/T 283 B	110	Ext 230 x 170 x 180

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces /Case	10	10
Casse. / strato- Case / Layer	21	26
Strati / pallet - Layer / Pallet	8	9
Casse / pallet – Case / Pallet	168	234



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PANZEROTTO MEDITERRANEO Codice 1003	PRODUCT SPECIFICATION Product name PANZEROTTO MEDITERRANEO Code 1003
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.03.2020	REVISIONE 12 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		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		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		
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

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.
--