



Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 – 11020 da **CISQ CERT**

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>FOCACCIA VERDURE</b> <b>Codice</b> <b>1077</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOCACCIA WITH VEGETABLES</b> <b>Code</b> <b>1077</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>15.01.2007</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

**Marchio di Vendita / Brand name:** buoni e pronti ®

**Produttore / Producer :** 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** Surgelata / Quick frozen

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME** FOCACCIA ALLE VERDURE -Focaccia alle verdure (36%) / FOCACCIA ALLE VERDURE - Focaccia with vegetables (36%).

#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di grano tenero - Acqua - Melanzane (11,1%) - Zucchine (6,8%) - Peperoni (6,5%) - Emmental (Latte - Sale - Caglio) - Patate (3,9%) - Olio di semi di girasole - Pomodoro (3%) - Funghi champignons (Agaricus bisporus) – Mozzarella (Latte vaccino pastorizzato - Sale - Caglio - - Fermenti lattici) - Cipolle (1,6%) - Sale - Lievito - Carote (1%) - Aceto di vino - Olio extravergine di oliva -Zucchero - Acidificante Acido citrico - Antiossidante Acido ascorbico.
ENGLISH	Wheat flour - Water - Aubergines (11,1%) - Courgettes (6,8%) – Peppers (6,5%) - Emmentaler cheese (Milk - Salt - Rennet) - Potatos (3,9%) - Sunflower oil - Tomatoes (3,1%) - Champignons (Agaricus bisporus) - Mozzarella cheese (Pasteurized milk - Salt - Rennet - Milk enzymes) - Onions (1,6%) - Salt - Yeast - Carrots (1%) - Wine vinegar - Extra virgin olive oil - Sugar - Acidity regulator Citric acid - Antioxidant Ascorbic acid.

09 05

**Peso etichetta / Declared weight** 4320 g e (360 g e x 12) - due sacchetti x 6 / Two bags x 6  
**Volume/ Volume** nd  
**Codice EAN/ EAN code** 8007574010772

#### PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	300.000 ufc/g	AFNOR V-08-051-feb99(TTC+ agar gelisato)
Coliformi totali / Total Coliforms	1100 ufc/g	AFNOR V-08-050 - feb.99
E. Coli	50 ufc/g	AFNOR V-08-053/dic.93
St. Aureus	100 ufc/g	AFNOR V-08-057-2 - NOV.94
Salmonella spp	Ass/25 g	VIDAS SLM SE+AFNOR Routine
L. Monocytogenes	Ass/25 g	VIDAS LMO se+ rapid lmono



Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 – 11020 da **CISQ CERT**

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto FOCACCIA VERDURE Codice 1077</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name FOCACCIA WITH VEGETABLES</b> <b>Code 1077</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 15.01.2007</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valore energetico	192 kcal
Energy Values	809 KJ
Proteine ( Nx6.25 ) / Proteins ( N x 6,25 )	6.4 g
Carboidrati / Carbohydrates	29.6 g
Grassi / Fatt	5.3 g

(Valori medi per 100 g di prodotto) / ( average values g / 100 g )

### TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2005; Expressed as mm/yyyy ex 10/2005)

### 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 box.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

\* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C / 40°F) 3 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.

### 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 6 minuti se è congelato o 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 focaccia from its packaging, heat the focaccia: for approximately 6 minutes if the product is frozen or 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	14	600 x 400
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo 80 in cartone ondulato colore avana K/S/T 283 B Havana brown corrugated cardboard box type 80 K/S/T 283 B	281	Ext 310 x 260 x 247

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION



Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 – 11020 da **CISQ CERT**

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto FOCACCIA VERDURE Codice 1077</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name FOCACCIA WITH VEGETABLES</b> <b>Code 1077</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 15.01.2007</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Box	12
Casse. / strato- Box / Layer	11
Strati / pallet - Layer / Pallet	6
Casse / pallet – Box / Pallet	66

### ALLERGENI/ ALLERGENS

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

	Presente Present	CC*	Assente Absent
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof	X		
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof			X
Uova e derivati / Eggs and products thereof			X
Pesce e derivati / Fish and products thereof			X
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof			X
Soia e derivati / Soybeans and products thereof			X
Latte e derivati / Milk and products thereof	X		
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof			X
Sedano e derivati /Celery and products thereof			X
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 o 10 mg/l			X
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof			X

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/LEGISLATION

Legge 283/62	Disciplina e igiene della produzione di alimenti	Rules and GMP for food hygienic production
Decreto legislativo n° 155 / 97	Igiene dei prodotti alimentari	Haccp application
Regolamento CEE n 178/2000	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General aspect of food legislation.
Regolamento CEE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Foods and feeds genetically modified
Regolamento CEE n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	OGM traceability and labeling and traceability of foods and feeds from ogm



Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 – 11020 da **CISQ CERT**

<b>SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>FOCACCIA VERDURE</b> <b>Codice</b> <b>1077</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOCACCIA WITH VEGETABLES</b> <b>Code</b> <b>1077</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>15.01.2007</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### **REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS**

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale e internazionale. SIPA garantisce la qualità del prodotto fornito secondo il relativo piano di controllo SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA confirm the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and International food legislation. SIPA confirm product quality through a sample plan SIPA confirm application of certified HACCP plan SIPA confirm product traceability by a certified system

#### **MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS**

Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato . The Product does not contain raw material obtained from GMO
--