



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCIA SPECK E BRIE Codice 1519	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA SPECK E BRIE Code 1519	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto FOCACCIA SPECK E BRIE Código 1519
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.02.2018 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
--	--

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION / DETALLES
RELATIVOS AL PRODUCTOR****Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta:** buoni e pronti ®**Produttore /Manufacturer / Producer:** 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** Surgelata / Quick frozen/ Ultracongelado**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME / DENOMINACIÓN COMERCIAL** Focaccia farcita con speck e brie. / Focaccia filled with speck and brie. / Focaccia rellena con speck y brie.**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES**

ITALIANO	Farina di frumento - Acqua - Brie (8,5%) (Latte pastorizzato - Fermenti lattici - Caglio - Penicillium candidum - Sale) - Speck (5,5%) (Carne di suino - Sale - Spezie - Destrosio - Piante aromatiche - Conservante E 250) - Ricotta (Siero di latte - Sale - Correttore di acidità E 330) - Formaggio fresco (Latte - Sale - Caglio) - Olio vegetale (Girasole) - Basilico - Semi di papavero - Sale - Lievito - Olio extra vergine di oliva - Aceto di vino bianco - Aroma naturale di rosmarino - Amido modificato - Tuorlo d'uovo - Zucchero - Fibra di limone - Pepe nero - Emulsionanti E 471 e E 322 (di girasole). Contiene frumento, latte e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Wheat flour - Water - Brie (8.5%) (Pasteurized milk - Milk enzymes - Rennet - Penicillium candidum - Salt) - Speck (5.5%) (Meat of pork - Salt - Spices - Dextrose - Aromatic plants - Preservative Sodium nitrite) - Ricotta cheese (Milk whey - Salt - Acidity regulator Citric acid) - Fresh cheese (Milk - Salt - Rennet) - Vegetable oil (Sunflower) - Basil - Poppy seeds - Salt - Yeast - Extra virgin olive oil - White wine vinegar - Natural rosemary flavor - Modified starch - Egg yolk - Sugar - Lemon fibre - Black pepper - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower). Contains wheat, milk and eggs. May contain traces of nuts and soya.
ESPAÑOL	Harina de trigo - Agua - Brie (8,5%) (Leche pasteurizada - Fermentos lacticos - Cuajo - Penicillium candidum - Sal) - Speck (5,5%) (Carne de cerdo - Sal - Especies - Dextrosa - Plantas aromáticas - Conservador E 250) - Queso ricotta (Suero de leche - Sal - Correctores de la acidez E 330) - Queso fresco (Leche - Sal - Cuajo) - Aceite vegetal (Girasol) - Albahaca - Semillas de amapolas - Sal - Levadura - Aceite de oliva virgen extra - Vinagre de vino blanco - Aroma natural de romero - Almidón modificado - Yema de huevo - Azúcar - Fibra de limón - Negra pimienta - Emulgentes E 471 y E 322 (de girasol). Contiene trigo, leche y huevos. Puede contener residuos de frutos de cáscara y soja.

01 14

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto 3600 g e (300 g e x 12) - due sacchetti x 6 /Two bags x 6/ Dos bolsitas x 6**Codice EAN/ EAN code/código EAN**

NET WT. 3 LBS. 15.4 OZ. (10.6 OZ. x 6)

8007574015197



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCIA SPECK E BRIE Codice 1519	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA SPECK E BRIE Code 1519	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto FOCACCIA SPECK E BRIE Código 1519
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.02.2018 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
--	--

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	1124KJ 268 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	10,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	3,8 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	31,9 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	0,4 g
Proteine / Protein / Proteínas	10,6 g
Sale / Salt / Sal	1,4 g

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

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 01/2014; Expressed as mm/yyyy e.g.: 01/2014; Expresado como mm/aaaa ej 01/2014)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCIA SPECK E BRIE Codice 1519	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA SPECK E BRIE Code 1519	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto FOCACCIA SPECK E BRIE Código 1519
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.02.2018 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
--	--

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

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. / Calentar el horno hasta la temperatura de 250°C/482°F. Sacar el producto del embalaje. Cocer el producto en el horno durante aproximadamente 7 minutos si ultracongelado, durante 3 minutos si a temperatura ambiente. No utilizar el microondas.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight / peso (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Sacchetto in plastica per alimenti/ plastic bag for food use / Bolsa de plástico para alimentos	14	600 x 400
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 80 in cartone ondulato colore avana K/S/T 283 B Havana brown corrugated cardboard box type 80 K/S/T 283 B Embalaje 80 en cartón corrugado de color havana K/S/T 283 B	281	Ext 310 x 260 x 247

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION /INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	12	12
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	12	11
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	7	6
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	84	66



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCIA SPECK E BRIE Codice 1519	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA SPECK E BRIE Code 1519	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto FOCACCIA SPECK E BRIE Código 1519
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.02.2018 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
--	--

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 productivo

	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	X	
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		X
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		X
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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCIA SPECK E BRIE Codice 1519	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA SPECK E BRIE Code 1519	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto FOCACCIA SPECK E BRIE Código 1519
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.02.2018 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
--	--

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto FOCACCIA SPECK E BRIE Codice 1519	PRODUCT SPECIFICATION Product name FOCACCIA SPECK E BRIE Code 1519	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto FOCACCIA SPECK E BRIE Código 1519
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.02.2018 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
--	--

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.