



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIADINA Codice 2515	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIADINA Code 2515
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.09.2022	REVISIONE 03 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

INGREDIENTI / INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Olio extra vergine di oliva - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Amido. Può contenere tracce di latte, senape e soia.
----------	--

03 22

Peso etichetta / Declared weight 725 g e (145 g x 5)
Codice EAN/ EAN code 8007574025158

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)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIADINA Codice 2515	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIADINA Code 2515
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.09.2022	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1324 KJ 314 Kcal
Grassi / Fat	8,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	52,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	1,3 g
Proteine / Protein	7,3 g
Sale / Salt	2,2 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi (Espresso come mm/aaaa es 09/2022)

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

Nello scomparto del ghiaccio 3 Giorni / Days

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.

PREPARAZIONE :

- scaldare la piadina su una piastra o teglia a 280°C per 1 minuto.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto in plastica per alimenti/ Package size	330 x 370
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo cartone ondulato Size Pack	Ext 370 x 370 x 160



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIADINA Codice 2515	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIADINA Code 2515
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.09.2022	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1
Casse. / strato- Case / Layer	6
Strati / pallet - Layer / Pallet	6
Casse / pallet – Case / Pallet	36

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		
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		
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		
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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIADINA Codice 2515	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIADINA Code 2515
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.09.2022	REVISIONE 03 VERSION
--	---------------------------------------

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.
--