



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA Codice 1500</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA AND ROCKET Code 1500</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA Código 1500</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA</b> <b>Kode 1500</b>
--	--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.12.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 09</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 09</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.12.2019</b>
--	--	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION / DETALLES  
RELATIVOS AL PRODUCTOR/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN**

**Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta/Verkaufsmarke:** buoni e pronti ®  
**Produttore /Manufacturer / Productor/Hersteller:** S.I.P.A. spa  
**Indirizzo/address / dirección/Adresse** 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 / DENOMINACIÓN DE VENTA/  
VERKEHRSBEZEICHNUNG** Surgelata/ Quick frozen. / Ultracongelado/ Tiefgefroren  
**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME /DENOMINACIÓN COMERCIAL/  
HANDELSNAME** Focaccia mozzarella e rucola/ Focaccia with mozzarella and rocket./ Focaccia con  
 mozzarella y ruqueta./ Focaccia mit Mozzarella und Rauke

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES/ZUTATEN**

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Acqua - <b>Mozzarella</b> (8,5%) ( <b>Latte</b> - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - <b>Ricotta</b> (8,5%) (Siero di <b>latte</b> - Sale - Correttore di acidità E 330) - <b>Formaggio fresco (Latte</b> - Sale - Caglio) - Rucola (3%) – Olio vegetale (Girasole) - Sale - Lievito - Olio extra vergine di oliva. <b>Contiene frumento e latte. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	<b>Wheat flour</b> - Water - <b>Mozzarella cheese</b> (8.5%) ( <b>Milk</b> - Salt – Milk enzymes - Rennet) - <b>Ricotta cheese</b> (8.5%) (Cow's <b>milk</b> whey - Salt – Acidity regulator Citric acid) - <b>Fresh cheese (Milk</b> - Salt - Rennet) - Rocket (3%) - Vegetable oil (Sunflower) - Salt - Yeast - Extra virgin olive oil. <b>Contains wheat and milk. May contain traces of eggs, nuts and soya.</b>
ESPAÑOL	Harina de <b>trigo</b> - Agua - <b>Mozzarella</b> (8,5%) ( <b>Leche</b> - Sal – Fermentos lacticos - Cuajo) - <b>Queso ricotta</b> (8,5%) (Suero de <b>leche</b> - Sal - Correctores de acidez E 330) - <b>Queso fresco (Leche</b> - Sal - Cuajo) - Ruqueta (3%) - Aceite vegetal (Girasol) - Sal - Levadura - Aceite de oliva virgen extra. <b>Contiene trigo y leche. Puede contener residuos de huevos, frutos de cáscara y soja.</b>
DEUTSCH	<b>Weizenmehl</b> - Wasser - <b>Mozzarella</b> (8,5%) ( <b>Milch</b> - Salz - Milchferment - Lab) - <b>Ricotta-Käse</b> (8,5%) ( <b>Molke</b> - Salz - Säureregulator E 330) – <b>Frischkäse (Milch</b> - Salz - Lab) - Rauke (3%) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Salz - Hefe - natives Olivenöl extra. <b>Enthält Weizen und Milch. Kann Spuren von Eier, Schalenfrüchten und Soja enthalten.</b>

03 15

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto/Nettogewicht 3840 g e (320 g e x 12) - due sacchetti x 6 / Two bags x 6/ Dos bolsitas x 6/ Zwei Taschen x6

**Codice EAN/ EAN code/ Código EAN/ EAN-Kode**

8007574015005



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA Codice 1500</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA AND ROCKET Code 1500</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA Código 1500</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA Kode 1500</b>
--	--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.12.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 09</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 09</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.12.2019</b>
--	--	---

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS  
MICROBIOLÓGICOS/ MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Parametro / Parameter / Parámetro/ Parameter	Valore max Max values Valor máx Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM 003- - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM 003- - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno MAM 007 basado en UNI 10984 - I:2002/ Interne Methode MAM 007 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM005- Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM004 - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA Codice 1500</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA AND ROCKET Code 1500</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA Código 1500</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA Kode 1500</b>
--	--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.12.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 09</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 09</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.12.2019</b>
--	--	---

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES/  
ERNÄHRUNGSWERTE**

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1039 KJ
	247 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	8,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	33,4 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	0,4 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Eiweiß	9,2 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	1,1 g



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA Codice 1500</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA AND ROCKET Code 1500</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA Código 1500</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA</b> <b>Kode 1500</b>
--	--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.12.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 09</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 09</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.12.2019</b>
--	--	---

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

12 mesi/months / meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 03/2015; Expressed like mm/yyyy e.g. 03/2015; Expresado como mm/aaaa ej 03/2015; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 03/2015)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación/ Lagertemperatur**

\*\*\*\* / \*\*\* (-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. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days /Días/ Tage

\* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/Días/ Tage

Nello scomparto del ghiaccio 3 Giorni / Days /Días/ Tage

Ice making compartment

En el compartimiento del hielo

Im Eisfach

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

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und im Kühlschrank lagern.

**Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Preparación/ Servieranweisungen**

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 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 7 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 descongelado. - No utilizar el microondas.

Erhitzen Sie den Ofen auf eine Temperatur von 250°C/482°F, nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung, stellen Sie das Produkt im gefrorenen Zustand etwa 7 Minuten lang in den Ofen oder im aufgetauten Zustand etwa 3 Minuten lang - verwenden Sie die Mikrowelle nicht.



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA Codice 1500</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA AND ROCKET Code 1500</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA Código 1500</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA Kode 1500</b>
--	--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.12.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 09</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 09</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.12.2019</b>
--	--	---

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG**

		Peso/weight / peso/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Sacchetto in plastica per alimenti/ plastic bag for food use / Bolsa de plástico para alimentos/ Plastiktüte für Lebensmittel	14	600 x 400
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	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 Verpackung 80 in Wellpappe in Havana Farbe K/S/T 283 B	281	Ext 310 x 260 x 247

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION /INFORMACIÓN PALÉ/  
PALETTENINFORMATION**

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



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>FOCACCIA</b> <b>MOZZARELLA E</b> <b>RUCOLA Codice 1500</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>FOCACCIA</b> <b>MOZZARELLA AND</b> <b>ROCKET Code 1500</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>FOCACCIA MOZZARELLA</b> <b>E RUCOLA Código 1500</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>FOCACCIA</b> <b>MOZZARELLA E RUCOLA</b> <b>Kode 1500</b>
--	--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.12.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 09</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 09</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.12.2019</b>
--	--	---

**ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS/ ALLERGENE**

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/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
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 / Residuo de SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l/ SO <sub>2</sub> mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / \*Posibilidad de contaminación cruzada/\*mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA Codice 1500</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA AND ROCKET Code 1500</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA Código 1500</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>FOCACCIA MOZZARELLA E RUCOLA</b> <i>Kode</i> <b>1500</b>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 17.12.2019</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 09</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 09</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>17.12.2019</b>
--	--	---

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/  
RECHTSVORSCHRIFTEN**

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS  
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE / GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE**

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.  
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.