



fantasia nel dessert®

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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIADINA INTEGRALE codice 0304	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIADINA INTEGRALE code 0304
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.05.2016	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: buoni e pronti®
Distribuito da/ Distributed by: S.I.P.A. Spa
 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

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME PIADINA INTEGRALE

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Farina di frumento integrale (69,4%) - Acqua - Olio vegetale (Girasole) - Olio extra vergine di oliva - Sale - Lievito. Può contenere tracce di latte.
----------	---

05 16

Peso etichetta / Declared weight 3000 g - 30 pezzi
Codice EAN/EAN Code 8007574003040

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
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIADINA INTEGRALE codice 0304	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIADINA INTEGRALE code 0304
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.05.2016	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1353 KJ
	322 Kcal
Grassi / Fat	10,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	46,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	0,7 g
Proteine / Protein	7,4 g
Sale / Salt	1,4 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 05/2016; Expressed like mm/yyyy e.g.:05/2016)

Temperatura di conservazione

Nel congelatore **** o *** (-18 °C) vedi data consigliata sulla confezione

** (-12 °C) 1 mese

* (-6 °C) 1 settimana

Nello scomparto del ghiaccio 3 giorni

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Modalità di utilizzo

PREPARAZIONE:

o Scaldare il forno sino alla temperatura di 250°C

o Togliere il prodotto dalla confezione.

o Mettere il prodotto a cuocere nel forno per circa 1 minuto.

o Non usare il forno a microonde.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto di plastica/ Plastic bag	320 x 340
Imballo secondario- Secondary pack	Scatola in cartone ondulato Corrugated cardboard case	365 x 290 x 110

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIADINA INTEGRALE codice 0304	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIADINA INTEGRALE code 0304
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.05.2016	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	30
Casse. / strato- Case / Layer	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	8
Casse / pallet – Case / Pallet	64

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*
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		
Latte e derivati / Milk and products thereof		X
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof		
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 o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PIADINA INTEGRALE codice 0304	PRODUCT SPECIFICATION Product name PIADINA INTEGRALE code 0304
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.05.2016	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU Regulation 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
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU Regulation 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
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

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

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.
--