



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Codice <b>0099</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Code <b>0099</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>EASY PIZZA</b> Código <b>0099</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Kode <b>0099</b>
---	---	--	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> 13.01.2020	<b>REVISIONE 08 VERSION</b>	<b>REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM</b> 13.01.2020
--	---------------------------------	--	--

**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** Surgelato – Quick frozen/Ultracongelado/Tiefgefroren

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL/  
HANDELSNAME** EASY PIZZA - Pizza con pomodoro 100% italiano, mozzarella e olio extra vergine di oliva

(2,2%).- Pizza with 100% Italian tomatoes, mozzarella cheese and extra virgin olive oil (2.2%).- Pizza con tomate 100% italiano, queso mozzarella y aceite de oliva virgen extra (2,2%) - Pizza mit Tomaten (100% aus Italien), Mozzarella-Käse und nativem Olivenöl extra (2,2%).



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Codice <b>0099</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>EASY</b> <i>PIZZA</i> Code <b>0099</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>EASY PIZZA</b> Código <b>0099</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Kode <b>0099</b>
---	--	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>13.01.2020</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN</b> <b>FECHA DE</b> <b>EMISIÓN</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>13.01.2020</b>
---	---------------------------------------	--	---

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES/ ZUTATEN**

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Acqua - Mozzarella (19%) ( <b>Latte</b> - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Semiconcentrato di pomodoro (11,7%) (italiano) – Olio extra vergine di oliva - Olio vegetale (Girasole) - Sale - Amido modificato - Lievito - Origano. <b>Può contenere tracce di uova, frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	<b>Wheat</b> flour - Water - Mozzarella cheese (19%) ( <b>Milk</b> - Salt – Lactic ferments - Rennet) - Concentrated tomato purée (11.7%) (Italian) - Extra virgin olive oil - Salt - Vegetable oil (Sunflower) - Modified starch - Yeast - Oregano. <b>May contain traces of eggs, nuts and soya. (for USA) Contains wheat and milk. May contain traces of eggs, tree nuts and soy.</b>
ESPAÑOL	Harina de <b>trigo</b> - Agua - Queso Mozzarella (19%) ( <b>Leche</b> - Sal - Fermentos lácticos - Cuajo) - Concentrado de tomate (11,7%) (italiano) - Aceite de oliva virgen extra - Aceite vegetal (Girasol) - Sal - Almidón modificado - Levadura - Oregano. <b>Puede contener trazas de huevos, frutos de cáscara y soja.</b>
DEUTSCH	<b>Weizenmehl</b> - Wasser - Mozzarella-Käse (19%) ( <b>Milch</b> - Salz – Milchkulturen - Lab) - Tomatenkonzentrat (11,7%) (Italienisch) - natives Olivenöl extra - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Salz - modifizierte Stärke - Hefe - Oregano. <b>Kann Spuren von Eier, Schalenfrüchten und Soja enthalten.</b>

05 16

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/ Nettogewicht** 1200 g e NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ. (120 g e x 10)  
**Codice EAN/ EAN code/ Código EAN/ EAN-Kode** 8007574000995



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Codice <b>0099</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Code <b>0099</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>EASY PIZZA</b> Código <b>0099</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Kode <b>0099</b>
---	---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>13.01.2020</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN</b> <b>FECHA DE</b> <b>EMISIÓN</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>13.01.2020</b>
---	---------------------------------------	--	---

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

Parametro / Parameter/ 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 IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21 - 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 IO Q 8.6.21- 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 IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.23 - 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 IO Q 8.6.22 - 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>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Codice <b>0099</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Code <b>0099</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>EASY PIZZA</b> Código <b>0099</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Kode <b>0099</b>
---	---	--	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>13.01.2020</b>	<b>REVISIONE 08 VERSION</b>	<b>REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>13.01.2020</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	982 KJ 233 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	7,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	2,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	32,1 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	0,7 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Eiweiß	8,8 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	1,2 g

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

12 mesi/months /meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 05/2016; Expressed as mm/yyyy e.g.: 05/2016; Expresado como mm/aaa ej. 05/2016; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 05/2016)

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

\*\*\*\*/\*\* (-18°C/0°F) Vedi data consigliata sulla confezione/See side the date indicated on the case. / Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase/ Siehe empfohlenes Datum auf der Packung.

\*\* (-12°C/10°F) 1 mese/month/ mes/Monat.

\* (-6°C/21°F) 1 settimana/week/semana/Woche.

Nello scomparto del ghiaccio/ Ice making compartment/En el compartimiento del hielo/Im Eisfach. 3 giorni/days/días/Tage.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Do not re-freeze after thawing.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

**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 5-7 minuti se è congelato o per circa 3-5 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 5 minutes if the product is frozen or for approximately 3-5 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 5-7 minutos si ultracongelado, durante 3-5 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 für etwa 5-7 Minuten in den Ofen, wenn es gefroren ist, oder für etwa 3-5 Minuten, wenn es aufgetaut ist - Verwenden Sie keine Mikrowelle.



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Codice <b>0099</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Code <b>0099</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>EASY PIZZA</b> Código <b>0099</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Kode <b>0099</b>
---	---	--	---

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE</b> <b>13.01.2020</b>	<b>REVISIONE 08 VERSION</b>	<b>REVISIÓN FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>13.01.2020</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 60 in cartone ondulato colore avana K/S/T 283 B Havana brown corrugated cardboard box type 60 K/S/T 283 B Embalaje 60 en cartón corrugado de color havana K/S/T 283 B Verpackung 60 in Wellpappe in Havana Farbe K/S/T 283 B	123	Ext 230 x 220 x 200

**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	10	10
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	25	20
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	7	7
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	175	140



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto EASY</b> <b>PIZZA Codice 0099</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name EASY</b> <b>PIZZA Code 0099</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>EASY PIZZA Código 0099</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname EASY</b> <b>PIZZA</b> <b>Kode 0099</b>
--	--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>13.01.2020</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN</b> <b>FECHA DE</b> <b>EMISIÓN</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>13.01.2020</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> Nome Prodotto <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Codice <b>0099</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Code <b>0099</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>EASY PIZZA</b> Código <b>0099</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>EASY</b> <b>PIZZA</b> Kode <b>0099</b>
---	--	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>13.01.2020</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISIÓN</b> <b>FECHA DE</b> <b>EMISIÓN</b>	<b>REVISION 08</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>13.01.2020</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**

<p>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.</p>
---