



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO	
Nome Prodotto PIZZETTE codice 1444	
DATA EMISSIONE 02/09/2022	REVISIONE 00

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE

Marchio di Vendita / Brand name: buoni e pronti ®

Prodotto per / Manufacturer for : 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 Prodotto da forno crudo congelato

DENOMINAZIONE COMMERCIALE Pasta sfoglia con pomodoro e mozzarella.

INGREDIENTI

ITALIANO	<p>Pasta sfoglia (72%): Farina di frumento - Margarina vegetale [Grasso vegetale (Palma) - Oli vegetali (Girasole - Soia - Colza) - Acqua - Sale - Emulsionanti E 471 - Correttore di acidità E 330 - Aromi - Colorante E 160a] - Acqua - Burro - Sale - Farina maltata (Orzo - Frumento) - Aroma - Colorante E 160a.</p> <p>Farcitura (28%): Passata di pomodoro (70%) - Mozzarella (4%) (Latte - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Acqua - Ricotta (Siero di latte - Panna - Sale) - Latte intero - Olio di oliva - Formaggio grattugiato [Latte - Sale - Caglio - Lisozima (da Uova)] - Zucchero - Fibra di frumento - Acciughe - Fiocchi di patate - Sale - Origano - Pepe - Olio vegetale (Girasole) - Emulsionanti E 471 - Antiossidante E 223 (contiene solfiti) - Curcuma - Estratto naturale di paprica.</p> <p>Contiene Solfiti. Può contenere tracce di arachidi, soia, frutta a guscio, semi di sesamo e senape.</p>
----------	--

06 22

Peso etichetta

4000 g

Codice EAN

8007574014442

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

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

SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto **PIZZETTE codice 1444**

DATA EMISSIONE

02/09/2022

REVISIONE 00

REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi	100 g
Valore energetico	1271 KJ
	303 Kcal
Grassi	22,2 g
di cui acidi grassi saturi	11,3 g
Carboidrati	20,1 g
di cui zuccheri	1,5 g
Proteine	5,9 g
Sale	1,5 g

TMC del prodotto

12 mesi

Temperatura di conservazione

Conservare a temperatura non superiore a -15° C.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Modalità di consumo

Rinvenimento: Scongela il prodotto a temperatura ambiente per 30/60 minuti.

Cottura: Cuocere a 180°C per 12/14 minuti.

Oppure

Cottura senza rinvenimento: Preriscaldare il forno a 180°C e cuocere per 25 minuti.

CONFEZIONAMENTO

		Peso (g)	Dimensioni (mm)
Imballo primario	Busta in polietilene (HDPE)	5 x 8 = 40	approx 250 x 195
Imballo secondario	Cartone ondulato	261	369 x 259 x 185

INFORMAZIONI PALLET

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola - Pieces / Case	circa 184
Casse. / strato - Case / Layer	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	9
Casse / pallet - Case / Pallet	81



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto **PIZZETTE codice 1444**

DATA EMISSIONE

02/09/2022

REVISIONE 00

ALLERGENI

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo

	Presente	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Crostacei e derivati		
Uova e derivati	X	
Pesce e derivati	X	
Arachidi e derivati		X
Soia e derivati		X
Latte e derivati (incluso il lattosio)	X	
Frutta a guscio e derivati		X
Sedano e derivati		
Senape e derivati		X
Semi di sesamo e derivati		X
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l	X	
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di mollusco		

*Possibilità di contaminazione crociata

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

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

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia.