

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PANZEROTTO DIAVOLA Codice 1605	PRODUCT SPECIFICATION Product name PANZEROTTO DIAVOLA Code 1605
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.10.2023	REVISIONE 00 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

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Panzerotto con salame piccante, mozzarella, pomodoro 100% italiano e olio extra vergine di oliva (1,7%).

INGREDIENTI

ITALIANO	Farina di frumento - Acqua - Mozzarella (14,8%) (Latte - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Salame (9,7%) (Carne di suino - Sale - Destrosio - Aromi - Aromi di affumicatura - Antiossidante E 301 - Conservanti E 250 e E 252) - Semiconcentrato di pomodoro (5,8%) (italiano) - Olio extra vergine di oliva (1,7%) - Sale - Lievito - Amido modificato - Origano - Farina di frumento maltata - Farina di malto d' orzo - Agente di trattamento della farina E 300. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia e senape.
----------	---

09 23

Peso etichetta / Declared weight 1300 g (130 g e x 10)
Codice EAN/ EAN code 8007574016057

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)

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION
Nome Prodotto PANZEROTTO DIAVOLA Codice 1605	Product name PANZEROTTO DIAVOLA Code 1605

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.10.2023	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	929 KJ 220 Kcal
Grassi / Fat	5,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	33 g
di cui zuccheri / of which sugars	1,3 g
Proteine / Protein	8,8 g
Sale / Salt	1,18 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2023; Expressed as mm/yyyy e.g.: 12/2023)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

CONSERVAZIONE

Nel congelatore

****/** (-18°C) Vedi data consigliata sulla confezione

** (-12°C) 1 mese

* (-6°C) 1 settimana

In frigorifero

(0°C - +4°C) 2 giorni

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

MODALITA' DI PREPARAZIONE :

- Scaldare il forno sino alla temperatura di 250°C.
- Togliere il prodotto dalla confezione.
- Mettere il prodotto a cuocere nel forno per circa 7 minuti se è congelato, per circa 3 minuti se è scongelato.
- Non usare il forno a microonde.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PANZEROTTO DIAVOLA Codice 1605	PRODUCT SPECIFICATION Product name PANZEROTTO DIAVOLA Code 1605
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.10.2023	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario	Busta in plastica (PE)	15	395 x 590
Imballo secondario	Imballo in cartone ondulato	113	233 x 173 x 176

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	10
Casse / strato- Case / Layer	21
Strati / pallet - Layer / Pallet	8
Casse / pallet – Case / Pallet	168

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		X
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		X
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

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PANZEROTTO DIAVOLA Codice 1605	PRODUCT SPECIFICATION Product name PANZEROTTO DIAVOLA Code 1605
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.10.2023	REVISIONE 00 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.
--