

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

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 11.10.2023</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

#### 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](mailto: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 <b>frumento</b> - Acqua - Mozzarella (14,8%) ( <b>Latte</b> - 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 <b>frumento</b> maltata - Farina di malto d' <b>orzo</b> - Agente di trattamento della farina E 300. <b>Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia e senape.</b>
----------	---

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)

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

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 11.10.2023</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

### 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

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

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 11.10.2023</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

### 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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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

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

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 11.10.2023</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**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.