



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SALATINI ASSORTITI codice 1443	PRODUCT SPECIFICATION Product name SALATINI ASSORTITI code. 1443
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.08.2022	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE

Marchio di Vendita: buoni e pronti®
Prodotto per: SIPA Spa
Indirizzo: Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI) Ital
 Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027
info@bindidessert.it

DENOMINAZIONE DI VENDITA Prodotto da forno crudo congelato.
DENOMINAZIONE COMMERCIALE SALATINI ASSORTITI

INGREDIENTI

ITALIANO	<p>PASTA SFOGLIA: 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 DELLA PIZZETTA (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>FARCITURE DEI SALATINI:</p> <p>ACCIUGA (6%): Acqua - Acciughe (15%) - Fiocchi di patate - Olio vegetale (Girasole) - Sale - Emulsionanti E 471 - Antiossidante E 223 (contiene solfiti) - Curcuma - Estratto naturale di paprica.</p> <p>FORMAGGIO (20%): Ricotta (Siero di latte - Panna - Sale) - Acqua - Formaggio (4%) [Latte - Sale - Caglio - Lisozima (da uova)] - Uova - Latte intero in polvere - Proteine del latte - Farina di frumento - Amido - Burro - Sale - Aromi - Noce moscata.</p> <p>OLIVE (25%): Olive nere (90%) - Olio extra vergine di oliva - Farina di frumento - Sale - Acqua - Agente lievitante E 503.</p> <p>PEPERONI (25%): Peperoni sott'aceto (80%) [Peperoni - Acqua - Aceto di vino (contiene solfiti) - Zucchero - Sale - Correttore di acidità E 330] - Farina di frumento - Fiocchi di patate - Sale - Agente lievitante E 503 - Emulsionanti E 471 - Antiossidante E 223 (contiene solfiti) - Curcuma - Estratto naturale di paprica.</p> <p>PROSCIUTTO COTTO (25%): Prosciutto cotto (50%) (Coscia suina - Sale - Zucchero - Aromi - Spezie - Esaltatore di sapidità E 621 - Antiossidante E 301 - Conservante E 250) - Acqua - Formaggio [Latte - Sale - Caglio - Lisozima (da uova)] - Fiocchi di patate - Aromi - Emulsionanti E 471 - Antiossidante E 223 (contiene solfiti) - Curcuma - Estratto naturale di paprica.</p> <p>SPINACI (25%): Ricotta (Siero di latte - Panna - Sale) - Spinaci (18%) - Acqua - Formaggio grattugiato [Latte - Sale - Caglio - Lisozima (da uova)] - Uova - Fiocchi di patate - Sale - Preparato per brodo [Sale - Maltodestrine - Esaltatore di sapidità E 621 - Estratto di lievito - Estratto per brodo (Proteine vegetali) - Estratto di carne - Olio di oliva - Porro in polvere - Cipolla in polvere - Pomodoro in polvere - Aglio in polvere] - Cipolla - Aromi naturali - Emulsionanti E 471 - Antiossidante E 223 (contiene solfiti) - Curcuma - Estratto naturale di paprica.</p> <p>TONNO (25%): Tonno (70%) - Acqua - Olio di oliva - Olio vegetale (Girasole) - Fiocchi di patate - Sale - Emulsionanti E 471 - Antiossidante E 223 (contiene solfiti) - Curcuma - Estratto naturale di paprica.</p> <p>WURSTEL (38%): Wurstel [Carne di pollo e tacchino separata meccanicamente (94%) - Sale -</p>
-----------------	--



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SALATINI ASSORTITI codice 1443	PRODUCT SPECIFICATION Product name SALATINI ASSORTITI code. 1443
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.08.2022	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

Aromi - Esaltatore di sapidità E 621 - Antiossidante E 301 – Stabilizzanti E 450 e E 452 - Conservante E 250 - Aroma di affumicatura. LUCIDATURA: Uova. Contiene Solfiti. Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio, soia, semi di sesamo e senape.
--

06 22

Peso etichetta 5000 g
Codice EAN 8007574014435

REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi	100 g
Valore energetico	1357 KJ 326 Kcal
Grassi	23,6 g
di cui acidi grassi saturi	11,6 g
Carboidrati	21,9 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	6,1 g
Sale	1,2 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Parametro	Valore max	Metodo d'analisi e materiali
Conta batt. Totale	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method IO Q 8.6.24 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali	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)

TMC del prodotto

12 mesi (Espresso come mm/aaaa es 11/2022)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SALATINI ASSORTITI codice 1443	PRODUCT SPECIFICATION Product name SALATINI ASSORTITI code. 1443
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.08.2022	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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 10 = 50	approx 250 x 195
Imballo secondario	Imballo in cartone ondulato	298	Ext 365 x 260 x 178

INFORMAZIONI PALLET

Pallet : Dimensioni	80x 120 cm
Pezzi/ scatola	N/A
Casse. / strato	9
Strati / pallet	9
Casse / pallet	81



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SALATINI ASSORTITI codice 1443	PRODUCT SPECIFICATION Product name SALATINI ASSORTITI code. 1443
--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.08.2022	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

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

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

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE

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