



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIABATTINA RUSTICA Codice 1173	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIABATTINA RUSTICA Codice 1173
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 22.12.2021	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

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 / SALE NAME

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME Pane di tipo "0" con farina macinata a pietra e lievito madre, parzialmente cotto e surgelato.

INGREDIENTI

ITALIANO	farina di GRANO TENERO tipo "0", farina di GRANO TENERO tipo "2" macinata a pietra (35%), acqua, lievito madre (1,5%)(preparato a base di acqua, batteri e lieviti, farina di SEGALE, farina di GRANO maltato), lievito, sale, pasta acida di GRANO DURO in polvere (farina di GRANO DURO fermentata, acqua, sale), GLUTINE DI FRUMENTO, farina di CEREALI maltati (GRANO e ORZO). Può contenere tracce di: SOIA, LUPINO, UOVA, SESAMO, LATTE, FRUTTA A GUSCIO e SENAPE.
----------	---

12 21

Peso etichetta / Declared weight 4,0 Kg
Codice EAN/ EAN code 8007574011731

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)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIABATTINA RUSTICA Codice 1173	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIABATTINA RUSTICA Codice 1173
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 22.12.2021	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1042 KJ 246 Kcal
Grassi / Fat	1,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	49,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	1,0 g
Fibre	3,6 g
Proteine / Protein	8,7 g
Sale / Salt	1,4 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2021; Expressed as mm/yyyy e.g.: 12/2021)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

Conservazione: nel congelatore -18°C.
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato..

MODALITA' DI PREPARAZIONE :

Rinvenimento: cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180 - 190°C per 10 minuti.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Sacchetto per alimenti/ bag for food use		
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	450	Ext 390 x 290 x 306

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	34
Casse. / strato- Case / Layer	8
Strati / pallet - Layer / Pallet	6
Casse / pallet – Case / Pallet	48



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CIABATTINA RUSTICA Codice 1173	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIABATTINA RUSTICA Codice 1173
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 22.12.2021	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

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		X
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		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

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.
--