



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Codice 0096	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Code 0096
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 28.05.2012	REVISIONE 08 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Producer : 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 Gelato al cioccolato / Chocolate ice

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME Gelato al cioccolato / Chocolate ice

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Grasso vegetale - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Cioccolato (6%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Zucchero - Destrosio - Cacao magro in polvere - Proteine del latte - Cioccolato in polvere (1%) (Cacao - Zucchero) - Addensanti E 410 e E 412 - Emulsionanti E 471 - Aromi. Può contenere tracce di frumento, uova, soia e frutta a guscio.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Vegetable fat - Water - Glucose-fructose syrup - Chocolate (6%) (Cocoa mass - Sugar) - Sugar - Dextrose - Low fat cocoa powder - Milk proteins - Chocolate powder (1%) (Cocoa - Sugar) - Thickeners E 410 and E 412 - Emulsifiers E 471 - Flavours. May contain traces of wheat, eggs, soya and nuts.

03 12

Peso dichiarato / Declared weight 2450 g e
Volume/ Volume 4800 ml
Codice EAN/ EAN Code 8007574000964

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	450.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 007
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method MAM 003
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 008 based on ISO 6888-2/3
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (DIN 10121:200-08; NORDVAL 04/2001 4101-42)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO -12/9-07/02)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Codice 0096	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Code 0096
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 28.05.2012	REVISIONE 08 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

	Per porzione/ for portion	100 g
Valore energetico Energy Values	109 kcal 454 KJ	196 kcal 826 KJ
Proteine / Proteins	2,0 g	3,7 g
Carboidrati / Carbohydrates	11,8 g	21,5 g
Grassi / Fatt	5,6 g	10.3 g

(Valori medi per 100 g di prodotto e per singola porzione consigliata – 55 g) / (average values g for 100 g and for single suggested portion – 55 g)

TMC del prodotto / Best before

20 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2005; Expressed like mm/yyyy ex 10/2005)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the box.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

Il gelato contenuto in questa confezione originale è stato prodotto con ingredienti di alta qualità, utilizzando una tecnologia che ne assicura un elevato livello igienico.

Questo prodotto per mantenere tutte le sue caratteristiche originali deve essere conservato e proposto al consumo rispettando le seguenti indicazioni:

- 1) La temperatura di somministrazione consigliata deve rimanere costantemente inferiore a -15°C;
- 2) Ogni contenitore di gelato, quando aperto, deve essere dotato di propria spatola o di proprio porzionatore;
- 3) La pulizia della spatola o del porzionatore deve comunque avvenire in acqua corrente evitando soste in bacinelle ad acqua stagnante.

This ice cream is produced with high quality ingredients and accordingly with a technology that assures the bacteriological quality to the product.

Starting from the removal of the cover the user must take all the hygienic precautions to preserve the bacteriological quality of the product until its complete consumption.

Abide by the regulations of the law.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions
Imballo primario- Primary pack	Vachetta in plastica argento con coperchio in plastica Trasparente / Grey plastic bulk with transparent plastic cap	Coperchio/ Cap 26 Vaschetta/bulk 96	Coperchio/ Cap 170 x 370 Vaschetta/bulk 170 x 125 x 365
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	164	Ext 375 x 182 x 147



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Codice 0096	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Code 0096
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 28.05.2012	REVISIONE 08 VERSION
--	---------------------------------------

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Box	1	1
Casse. / strato- Box / Layer	15	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	9	8
Casse / pallet – Box / Pallet	135	96

ALLERGENI/ ALLERGENS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo/In the following table are listed 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 / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof		
Senape e derivati / Mustard and product thereof		
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 o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Codice 0096	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Code 0096
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 28.05.2012	REVISIONE 08 VERSION
--	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/LEGISLATION

Regolamento CEE n 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE n 853/2004	Igiene dei prodotti alimentari di origine animale	Food of animal origin hygiene
Regolamento CEE n 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General aspect of food legislation.
Regolamento CEE n 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Packaging materials and objects that go in touch with food products
Regolamento CEE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Foods and feeds genetically modified
Regolamento CEE n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	OGM traceability and labeling and traceability of foods and feeds from ogm

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

<p>SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale e internazionale.</p> <p>SIPA garantisce la qualità del prodotto fornito secondo il relativo piano di controllo</p> <p>SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato</p> <p>SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato</p> <p>SIPA confirm the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and International food legislation.</p> <p>SIPA confirm product quality through a sample plan</p> <p>SIPA confirm application of certified HACCP plan</p> <p>SIPA confirm product traceability by a certified system</p>

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

<p>Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato .</p> <p>The Product does not contain raw materials obtained from GMO</p>
--