



fantasia nel dessert®

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

|  |  |
|--|--|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto CONO AMARENA codice 0384</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name CONO AMARENA code 0384</b> |
|--|--|

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE 24.09.2014</b> | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b> |
|---|---------------------------------------|

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**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** Gelato/ Ice cream

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME** CONO AMARENA 24 pezzi –  
 Gelato alla panna con variegatura all'amarena (16%), con cialda decorato con ciliegie candite.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

|          |  |
|----------|--|
| ITALIANO | LATTE scremato reidratato - cialda (14%) [farina di FRUMENTO - zucchero - olio vegetale (cocco) - emulsionanti lecitine (di SOIA) – zucchero caramellizzato - sale] - zucchero - sciroppo di glucosio - acqua – ciliegie candite (5%)(ciliegie - zucchero - sciroppo di glucosio-fruttosio - succo di amarena concentrato - colorante E 163 - acidificante acido citrico - aromi - conservante ANIDRIDE SOLFOROSA) - PANNA (4,5%) - BURRO anidro - olio vegetale (cocco) - succo di amarena (2%) - LATTOSIO - proteine del LATTE - LATTE scremato in polvere - cacao magro in polvere - succo di limone - addensanti alginato di sodio - farina di semi di carrube e pectine - emulsionanti mono- e digliceridi degli acidi grassi e lecitine (di SOIA) - tuorlo d'UOVO - gelatina alimentare - burro di cacao - aromi - succo concentrato di barbabietole rosse.<br>PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO. |
|----------|--|

09 14

**Peso dichiarato / Declared weight** 1800 g e (75 g e x 24)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574003840

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

| Parametro / Parameter                  | Valore max<br>Max values | Metodo d'analisi e materiali<br>Material and method   |
|--|--------------------------|---|
| Conta batt. totale/ Total viable count | 500.000 ufc/g            | Metodo interno/ Internal method MAM 006   |
| Coliformi totali / Total Coliforms     | 100 ufc/g                | Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04) |
| St. Aureus                             | 100 ufc/g                | Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002                                   |
| Salmonella spp                         | Ass/25 g                 | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)         |
| L. Monocytogenes                       | 100 ufc/g                | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)        |



fantasia nel dessert®

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

|  |  |
|--|--|
| <b>SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto CONO AMARENA codice 0384</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name CONO AMARENA code 0384</b> |
|--|--|

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE 24.09.2014</b> | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b> |
|---|---------------------------------------|

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

| <b>Valori medi / Typical values</b>             | <b>100 g</b> | <b>Cono<br/>75 g</b> |
|---|--------------|----------------------|
| Valore energetico / Energy Values               | 1048 KJ      | 786 KJ               |
|   | 249 Kcal     | 187 Kcal             |
| Grassi / Fat                                    | 9,2 g        | 6,9 g                |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 6,8 g        | 5,1 g                |
| Carboidrati / Carbohydrate                      | 38,3 g       | 28,7 g               |
| di cui zuccheri / of which sugars               | 30,1 g       | 22,6g                |
| Proteine / Protein                              | 3,0 g        | 2,3 g                |
| Sale / Salt                                     | 0,23 g       | 0,17 g               |

**TMC del prodotto / Best before**

24 Mesi

**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 case.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

|                                       |  | <b>Peso/weight<br/>(g)</b> | <b>Dimensioni/Dimensions<br/>(mm)</b> |
|---------------------------------------|--|----------------------------|---------------------------------------|
| Imballo primario-<br>Primary pack     | Carta x alimenti /Food grade paper<br>Coperchio/ltd            | 4                          | 160<br>ø 60,5                         |
| Imballo secondario-<br>Secondary pack | Imballo in cartone ondulato / Corrugated<br>cardboard box type | 257                        | Ext 250 x 215 x 173                   |

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| Pallet : Dimensioni / Dimensions | 80x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case    | 24         |
| Casse. / strato- Case / Layer    | 15         |
| Strati / pallet - Layer / Pallet | 10         |
| Casse / pallet – Case / Pallet   | 150        |



fantasia nel dessert®

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

|  |  |
|--|--|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto CONO AMARENA codice 0384</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name CONO AMARENA code 0384</b> |
|--|--|

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE 24.09.2014</b> | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b> |
|---|---------------------------------------|

### 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<br>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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l | X                   |     |
| 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

### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/LEGISLATION

|                              |  |  |
|------------------------------|--|--|
| Regolamento CEE n 852/2004   | Igiene dei prodotti alimentari   | Food 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 |



fantasia nel dessert®

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

|  |  |
|--|--|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto CONO AMARENA codice 0384</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name CONO AMARENA code 0384</b> |
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE 24.09.2014</b>                                  | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b>                                      |

#### **REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS**

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

#### **MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS**

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