



fantasia nel dessert®

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

| | |
|--|--|
| SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CONO FIORDILATTE CIOCCOLATO codice 0386 | PRODUCT SPECIFICATION Product name CONO FIORDILATTE CIOCCOLATO code 0386 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.09.2014 | REVISIONE 01 VERSION |
|--|---------------------------------------|

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME Gelato/ Ice cream

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME CONO FIORDILATTE CIOCCOLATO 24 pezzi - Gelato alla panna e al cioccolato con cialda decorato con granella di nocciola (2,2%) e scaglietta di cioccolato fondente (1%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

| | |
|----------|--|
| ITALIANO | LATTE scremato reidratato - cialda (15%) [farina di FRUMENTO - zucchero - olio vegetale (cocco) - emulsionante lecitine (di SOIA) – zucchero caramellizzato - sale] - zucchero - olio vegetale (cocco) - sciroppo di glucosio - PANNA (5,2%) - cacao magro in polvere - BURRO anidro - granella di NOCCIOLA - LATTOSIO - scaglietta di cioccolato fondente [zucchero - pasta di cacao - burro di cacao - emulsionanti lecitine (di SOIA) - aromi] - LATTE scremato in polvere - cioccolato (0,7%)(pasta di cacao - zucchero - cacao magro in polvere) - emulsionanti mono- e digliceridi degli acidi grassi e lecitine (di SOIA) – burro di cacao - proteine del LATTE - farina di FRUMENTO - gelatina alimentare - addensante alginato di sodio - tuorlo d'UOVO - aromi - albume d'UOVO. PUO' CONTENERE TRACCE DI ALTRA FRUTTA A GUSCIO. |
|----------|--|

09 14

Peso dichiarato / Declared weight (75 g e x 24)
Codice EAN/EAN Code 8007574003866

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

| Parametro / Parameter | Valore max Max values | Metodo d'analisi e materiali Material and method |
|--|--------------------------|---|
| Conta batt. totale/ Total viable count | 50000 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

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CONO FIORDILATTE CIOCCOLATO codice 0386 | PRODUCT SPECIFICATION Product name CONO FIORDILATTE CIOCCOLATO code 0386 |
|--|--|

| | |
|---|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.09.2014 | REVISIONE 01 VERSION |
|---|---------------------------------------|

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

| Valori medi / Typical values | 100 g | Cono 75 g |
|---|-----------------------------------|---------------------|
| | Valore energetico / Energy Values | 1233 KJ 295 Kcal |
| Grassi / Fat | 15,0 g | 11,3 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 10,4 g | 7,8 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 35,1 g | 26,3 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 25,9 g | 19,4 g |
| Proteine / Protein | 4,0 g | 3,0 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

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

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

| | |
|----------------------------------|------------|
| 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

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CONO FIORDILATTE CIOCCOLATO codice 0386 | PRODUCT SPECIFICATION Product name CONO FIORDILATTE CIOCCOLATO code 0386 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.09.2014 | REVISIONE 01 VERSION |
|--|---------------------------------------|

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

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

| | | |
|---|--|--|
| 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 |



fantasia nel dessert®

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

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CONO FIORDILATTE CIOCCOLATO codice 0386 | PRODUCT SPECIFICATION Product name CONO FIORDILATTE CIOCCOLATO code 0386 |
|--|--|

| | |
|---|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.09.2014 | REVISIONE 01 VERSION |
|---|---------------------------------------|

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea.
SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato
SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato

SIPA guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation.
SIPA guarantee application of certified HACCP plan
SIPA guarantee product traceability by a certified system

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.