



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>LIMONSTEC codice 0390</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>LIMONSTEC codice 0390</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>02.10.2014</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Prodotto per/ Manufacturer for:** SIPA Spa  
 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** LIMONSTEC 24 pezzi -  
 Gelato al limone con bastoncino alla liquirizia.

**INGREDIENTI**

ITALIANO	acqua - zucchero - succo di limone (11%) - bastoncino alla liquirizia (9,5%) [farina di FRUMENTO - estratto alla liquirizia (29%) - zucchero - melasso - sale - aromi] - sciroppo di glucosio - LATTE scremato in polvere - olio vegetale (cocco) - aromi - acidificante acido citrico - addensanti farina di semi di carrube e E 405 - gelatina alimentare. PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, UOVA E SOIA.
----------	--

10 14

**Peso etichetta / Declared weight** 1920 g (80 g e x 24 pezzi)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574003903

**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 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>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>LIMONSTEC</b> <b>codice 0390</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>LIMONSTEC</b> <b>codice 0390</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>02.10.2014</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	<b>100 g</b>	<b>Stecco 80 g</b>
Valore energetico / Energy Values	582 KJ	466 KJ
	137 Kcal	110 Kcal
Grassi / Fat	0,8 g	0,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,7 g	0,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	31,3 g	25,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	22,9 g	18,3 g
Proteine / Protein	1,1 g	0,9 g
Sale / Salt	0,23 g	0,18 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 (g)</b>	<b>Dimensioni/Dimensi ons (mm)</b>
Imballo primario- Primary pack	Film plastico stampato/ Printed plastic film	1	190
Imballo secondario- Secondary pack	Scatola cartone ondulato / Corrugated cardboard case	157	170x165x275

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	24
Casse. / strato- Case / Layer	19
Strati / pallet - Layer / Pallet	10
Casse / pallet – Case / Pallet	190



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>LIMONSTEC</b> <b>codice 0390</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>LIMONSTEC</b> <b>codice 0390</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>02.10.2014</b>	<b>REVISIONE 01</b> <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 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		
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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>LIMONSTEC</b> <b>codice 0390</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>LIMONSTEC</b> <b>codice 0390</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>02.10.2014</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### 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.
--