



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA codice 0395	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA code 0395
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.09.2014	REVISIONE 02 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 : COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA
 Gelato alla nocciola e gelato al cioccolato, con variegatura al cioccolato (17,5%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Zucchero - Acqua - Caffè solubile reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Cacao magro in polvere – Cioccolato (3,3%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Grasso vegetale (Cocco) - Pasta di nocciole (2,2%) - Lattosio - Cacao - Burro - Cioccolato in polvere (0,7%) (Cacao - Zucchero) - Tuorlo d'uovo - Proteine del latte - Emulsionanti E 471 e E 472e - Aromi - Addensante E 410. Può contenere tracce di frumento e altra frutta a guscio.
----------	--

07 14

Peso dichiarato / Declared weight 1440 g e (90 g e x 16)
Codice EAN/ EAN code 8007574003958

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA codice 0395	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA code 0395
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.09.2014	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	847 KJ 202 Kcal
Grassi / Fat	7,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	4,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	29,2 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,3 g
Proteine / Protein	3,8 g
Sale / Salt	0,0 g

TMC del prodotto / Best before

18 mesi / month

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.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

Subito pronta/ Ready to eat

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Coppa in plastica (PS) Plastic (PS) cup	10 g	Ø max 70 h max 80
	Coperchio in plastica (PS) Plastic (PS) lid	4 g	Ø 76
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 1 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 1 kb/s/kb 363/B	172	Ext 320 x 160 x 185

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	16	16
Casse. / strato- Case / Layer	21	17
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet	210	170



fantasia nel dessert®

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

SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA NOCCIOLA codice 0395	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA code 0395
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.09.2014	REVISIONE 02 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		
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 or 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs 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 COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA NOCCIOLA codice 0395	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA code 0395
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 01.09.2014	REVISIONE 02 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 guarantees the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation.
SIPA guarantees application of certified HACCP plan
SIPA guarantees 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.