



fantasia nel dessert®

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

| | | |
|--|--|---|
| SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Codice 0502 | PRODUCT SPECIFICATION Product name GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Code 0502 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Kode 0502 |
|--|--|---|

| | | |
|--|---------------------------------------|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.10.2019 | REVISIONE 06 VERSION | REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 31.10.2019 |
|--|---------------------------------------|---|

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN

Marchio di Vendita / Brand name/ Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®

Produttore / Manufacturer/ Hersteller: S.I.P.A. spa

Indirizzo/address/ Adresse 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG Sorbetto di mirtillo / Blueberry sorbet/ Heidelbeeren Sorbet

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME Sorbetto di mirtillo / Blueberry sorbet/ Heidelbeeren Sorbet

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ ZUTATEN

| | |
|----------|---|
| ITALIANO | Acqua - Purea di mirtilli (26,3%) - Zucchero - Destrosio – Addensante E 410 - Correttore di acidità E 330 - Proteine del latte - Antiossidante E 300 - Aromi. Può contenere tracce di frumento, uova, soia e frutta a guscio. |
| ENGLISH | Water - Blueberries purée (26.3%) - Sugar - Dextrose - Thickener E 410 - Acidity regulator E 330 - Milk proteins - Antioxidant E 300 - Flavours. May contain traces of wheat, eggs, soya and nuts. |
| DEUTSCH | Wasser - Heidelbeermark (26,3%) - Zucker - Dextrose - Verdickungsmittel E 410 - Säureregulator E 330 - Milcheiweiß - Antioxidationsmittel E 300 - Aromen. Kann Spuren von Weizen, Eier, Soja und Schalenfrüchte enthalten. |

03 15

Peso etichetta / Declared weight/ Nettogewicht 1750 g e

Volume/ Volume/ Nettofüllmenge 2500 ml

Codice EAN/ EAN code/ EAN-Kode 8007574005020



fantasia nel dessert®

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

| | | |
|--|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Codice 0502 | PRODUCT SPECIFICATION Product name GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Code 0502 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Kode 0502 |
|--|--|---|

| | | |
|---|---------------------------------------|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.10.2019 | REVISIONE 06 VERSION | REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 31.10.2019 |
|---|---------------------------------------|---|

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS /
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

| | | |
|--|--|--|
| Parametro / Parameter/ Parameter | Valore max Max values Höchstwert | Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien |
| Conta batt. totale/ Total viable count/ Bakt.-Zähler Gesamt | 500.000 ufc/g | Metodo interno/ Internal method/ Interne Methode MAM 006 |
| Coliformi totali / Total Coliforms / Coliforme insgesamt | 100 ufc/g | Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode MAM 003- Validated method/ nachgewiesene Methode (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/ Interne Methode MAM 007 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002 |
| Salmonella spp | Ass/25 g | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode MAM005 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05) |
| L. Monocytogenes | 100 ufc/g | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Interne Methode MAM004 - Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04) |

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / ERNÄHRUNGSWERTE

| | |
|--|----------|
| Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte | 100 g |
| Valore energetico / Energy Values/ Energie | 532 KJ |
| | 125 Kcal |
| Grassi / Fat/ Fett | 0,01 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren | 0,0 g |
| Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate | 30,6 g |
| di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker | 30,6 g |
| Proteine / Protein/ Eiweiß | 0,2 g |
| Sale / Salt/ Salz | 0,01 g |

TMC del prodotto / Best before/ Mindesthaltbarkeitsdatum

20 mesi/months/ Monate (Espresso come mm/aaa es 03/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2015;
ausgedrückt als mm/aaa z.B.: 03/2015)



fantasia nel dessert®

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

| | | |
|--|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Codice 0502 | PRODUCT SPECIFICATION Product name GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Code 0502 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Kode 0502 |
|--|--|---|

| | | |
|--|---------------------------------------|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.10.2019 | REVISIONE 06 VERSION | REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 31.10.2019 |
|--|---------------------------------------|---|

Temperatura di conservazione / Storage temperature/ Lagertemperatur

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

To be consumed best before the date indicated on the case.

Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Servieranweisungen

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.

Das Eis in dieser Originalverpackung enthalten ist, wurde mit hochwertigen Zutaten hergestellt, mit einer Technologie, die ein hohes Maß an Hygiene gewährleistet.

Um alle ursprünglichen Eigenschaften zu erhalten, muss dieses Produkt gemäß den folgenden Richtlinien gelagert und zum Verzehr angeboten werden:

- 1) Die empfohlene Anwendungstemperatur muss konstant unter -15 ° C bleiben
- 2) Jeder Eisbehälter muss beim Öffnen mit einem eigenen Spatel oder einem eigenen Portionierer ausgestattet sein
- 3) Die Reinigung des Spatels oder des Portionierers muss jedoch unter fließendem Wasser erfolgen, um ein Stoppen in stehenden Wasserbecken zu vermeiden.



fantasia nel dessert®

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

| | | |
|--|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Codice 0502 | PRODUCT SPECIFICATION Product name GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Code 0502 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Kode 0502 |
|--|--|---|

| | | |
|--|---------------------------------------|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.10.2019 | REVISIONE 06 VERSION | REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 31.10.2019 |
|--|---------------------------------------|---|

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG

| | | Peso/weight/ Nettogewicht | Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen |
|---|---|--|--|
| Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung | Vachetta in plastica bianca con coperchio in plastica bianco/ White plastic bulk with white plastic ltd / Silberne Kunststoffschale mit Kunststoffdeckel | Coperchio/ Ltd/ Deckel 27 g Vaschetta/bulk/ Schale 73 g | Coperchio/ Ltd/ Deckel 240 mm x 145 mm Vaschetta/bulk/ Schale 235 mm x 140 mm x 98 mm |
| Imballo secondario – Secondary pack- Sekundärverpackung | Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Verpackung in Wellpappe | 100 g | Ext 255 mm x 160 mm x 115 mm |

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION/ PALETTENINFORMATION

| Pallet/ Palette : Dimensioni / Dimensions/Abmessungen | 80x 120 cm | 100x 120 cm |
|--|------------|-------------|
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton | 1 | 1 |
| Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht | 23 | 30 |
| Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette | 13 | 13 |
| Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette | 299 | 390 |



fantasia nel dessert®

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

| | | |
|--|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Codice 0502 | PRODUCT SPECIFICATION Product name GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Code 0502 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Kode 0502 |
|--|--|---|

| | | |
|--|---------------------------------------|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.10.2019 | REVISIONE 06 VERSION | REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 31.10.2019 |
|--|---------------------------------------|---|

ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALLERGENE

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/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

| | Presente Present Anwesend | CC* |
|--|---------------------------------|-----|
| Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X |
| Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Uova e derivati / Eggs and products thereof/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X |
| Pesce e derivati / Fish and products thereof/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Soia e derivati / Soybeans and products thereof/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X |
| Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | X | |
| Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X |
| Sedano e derivati /Celery and products thereof/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Senape e derivati / Mustard and product thereof/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l/ SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/ *mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

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

| | | |
|--|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Codice 0502 | PRODUCT SPECIFICATION Product name GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Code 0502 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN GELATO SORBETTO MIRTILLO LT 2.5 Kode 0502 |
|--|--|---|

| | | |
|---|---------------------------------|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.10.2019 | REVISIONE 06 VERSION | REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 31.10.2019 |
|---|---------------------------------|---|

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ RECHTSVORSCHRIFTEN

| | | |
|--|--|--|
| Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004 | Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002 | Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004 |
| Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003 | Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003 | Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011 |

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS/ GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE

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.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.