



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TARTUFO BIANCO <i>Codice 0517</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TARTUFO BIANCO <i>Code 0517</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TARTUFO BIANCO <i>Código 0517</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TARTUFO BIANCO <i>Kode 0517</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.01.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 13 VERSION REVISIÓN	REVISION 13 AUSSTELLUNGSDATUM 13.01.2020
--	--	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION / DETALLES
RELATIVOS AL PRODUCTOR/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN**

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

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

Indirizzo / address/ dirección/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/ DENOMINACIÓN DE VENTA /
VERKEHRSBEZEICHNUNG** Gelato semifreddo / Frozen dessert / Helado/ Speiseeis

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME Tartufo bianco 12 pz Gelato semifreddo al caffè e allo zabaione, ricoperto con granella di meringa (8%) / Tartufo bianco 12 pieces – Coffee ice cream and zabaglione ice cream, covered with chopped meringue (8%). / Tartufo bianco 12 piezas Helado de café y helado de vino Marsala, cubierto con trocitos de merengue (8%). / Tartufo bianco 12 Stücke - Kaffeeis und Zabaioneeis, bedeckt mit Schaumgebäckstückchen (8%).



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTUFO BIANCO Codice 0517	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTUFO BIANCO Code 0517	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TARTUFO BIANCO Código 0517	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TARTUFO BIANCO Kode 0517
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.01.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 13 VERSION REVISIÓN	REVISION 13 AUSSTELLUNGSDATUM 13.01.2020
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ZUTATEN

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Zucchero - Grasso vegetale (Cocco) - Sciroppo di glucosio - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Lattosio - Caffè solubile reidratato (1,5%) - Amido (di frumento) - Albumi d'uovo reidratato - Tuorlo d'uovo (1,1%) - Latte scremato in polvere - Vino Marsala (0,4%) - Proteine del latte - Emulsionanti E 471 - Addensanti E 410 e E 412 - Vino bianco - Alcool - Latte pastorizzato - Aromi (contiene uova) - Amido modificato - Colorante E 160b. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Sugar - Vegetable fat (Coconut) - Glucose syrup - Glucose-fructose syrup - Lactose - Rehydrated soluble coffee (1.5%) - Starch (of wheat) - Rehydrated egg white - Egg yolk (1.1%) - Dried skimmed milk - Marsala wine (0.4%) - Milk proteins - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Thickeners Locust bean gum and Guar gum - White wine - Alcohol - Pasteurized milk - Artificial flavourings (contains eggs) - Modified starch - Colour Annatto extract. May contain traces of nuts and soya. (for USA) Contains wheat, milk, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy
ESPAÑOL	Leche desnatada rehidratada - Azúcar - Grasa vegetal (Coco) - Jarabe de glucosa - Jarabe de glucosa-fructosa - Lactosa - Café soluble rehidratado (1,5%) - Almidón (de trigo) - Clara de huevo rehidratada - Yema de huevo (1,1%) - Leche desnatada en polvo - Vino Marsala (0,4%) - Proteínas de leche - Emulgentes E 471 - Espesante E 410 y E 412 - Vino blanco - Alcohol - Leche pasteurizada - Aromas (contiene huevos) - Almidón modificado - Colorante E 160b. Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.
DEUTSCH	rehydratisierte Magermilch - Zucker - pflanzliches Fett (Kokos) - Glukosesirup - Glukose-Fruktose-Sirup - Laktose - rehydratisierter löslicher Kaffee (1,5%) - Weizenstärke - Rehydratisiertes Eiklar - Eigelb (1,1%) - Magermilchpulver - Marsalawein (0,4%) - Milcheiweiß - Emulgatoren E 471 - Verdickungsmittel E 410 und E 412 - Weißwein - Alkohol - pasteurisierte Milch - Aromen (Enthält Eier) - modifizierte Stärke - Farbstoff E 160b. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

01 19

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto/ Nettogewicht 900 g e (75 g e x 12) NET WT. 1 LB. 15.7 OZ. (2.6 OZ. x 12)
 Volume/ Volume/Volumen/ Nettogfüllmenge 1500 ml (125 ml x 12) NET CONTENTS 0.4 GAL (4.23 FL. OZ. x 12)
 Codice EAN/ EAN code/Código EAN/ EAN-Kode 8007574105171



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTUFO BIANCO Codice 0517	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTUFO BIANCO Code 0517	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TARTUFO BIANCO Código 0517	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TARTUFO BIANCO Kode 0517
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.01.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 13 VERSION REVISIÓN	REVISION 13 AUSSTELLUNGSDATUM 13.01.2020
--	--	---

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS/ MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Parametro / Parameter / Parámetro/ Parameter	Valore max Max values Valor máx Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM 003- - Validated method / Método validado/ 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 / Método interno MAM 007 basado en 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 / Método interno/ Interne Methode MAM005- Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM004 - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES/ ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	978 KJ 233 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	10,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	9,7 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	30,5 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	26,2g
Proteine / Protein / Proteínas/ Eiweiß	2,7 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,1g



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTUFO BIANCO Codice 0517	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTUFO BIANCO Code 0517	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TARTUFO BIANCO Código 0517	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TARTUFO BIANCO Kode 0517
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.01.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 13 VERSION REVISIÓN	REVISION 13 AUSSTELLUNGSDATUM 13.01.2020
--	--	---

TMC del prodotto / Best before/ Fecha de duración mínima del producto/ Mindesthaltbarkeitsdatum

12 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 01/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.: 01/2019; Expresado como mm/aaaa ej 01/2019; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 01/2019)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación/ Lagertemperatur

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

To be consumed best before the date indicated on the case. Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo/ Servieranweisungen

Pronto consumo / Ready to eat / Listos para comer/ Sofort fertig

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Contenitore in plastica bianca con coperchio in plastica trasparente e contenitore in carta alimentare/ White plastic tray with transparent plastic lid and white foodgrade paper container / Envase de plástico blanco con cubeta de plástico transparente y envase de papel alimenticio/ Weißer Plastikbehälter mit transparentem Plastikdeckel und Lebensmittelpapierbehälter	10	Ingombro massimo/ Maximum encumbrance/ Dimensiones máximas/ Maximaler Platzbedarf Ø 90 – h 60
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato T/S/T 323 B Corrugated cardboard box T/S/T 323 B Embalaje en cartón corrugado T/S/T 323 B Verpackung in Wellpappe T/S/T 323 B	155 g	Ext 290 mm x 190 mm x 140



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TARTUFO BIANCO <i>Codice 0517</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TARTUFO BIANCO <i>Code 0517</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TARTUFO BIANCO <i>Código 0517</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TARTUFO BIANCO <i>Kode 0517</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.01.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 13 VERSION REVISIÓN	REVISION 13 AUSSTELLUNGSDATUM 13.01.2020
--	--	---

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ/
PALETTENINFORMATION**

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	12	12
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	20	16
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	12	12
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	240	192



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTUFO BIANCO Codice 0517	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTUFO BIANCO Code 0517	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TARTUFO BIANCO Código 0517	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TARTUFO BIANCO Kode 0517
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.01.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 13 VERSION REVISIÓN	REVISION 13 AUSSTELLUNGSDATUM 13.01.2020
--	--	---

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS/ ALLERGENE

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 / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo/ 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 / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 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 / Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada/

*mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TARTUFO BIANCO <i>Codice 0517</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TARTUFO BIANCO <i>Code 0517</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TARTUFO BIANCO <i>Código 0517</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TARTUFO BIANCO <i>Kode 0517</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.01.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 13 VERSION REVISIÓN	REVISION 13 AUSSTELLUNGSDATUM 13.01.2020
--	--	---

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/
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 / MATERIAS
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE/ 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.
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.