



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto TARTUFO</b> <b>CLASSICO</b> <b>Codice 0533</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name TARTUFO</b> <b>CLASSICO</b> <b>Code 0533</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto TARTUFO</b> <b>CLASSICO Código 0533</b>
--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 12.06.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 13</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES**  
**RELATIVOS AL PRODUCTOR**

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

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

**Indirizzo/address/ dirección** 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/ DENOMINACIÓN DE VENTA** Gelato semifreddo  
/ Ice cream / Helado

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL** TARTUFO  
CLASSICO 12 PEZZI Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, ricoperto con granella di nocciole  
(7,1%) e cacao (2%).

TARTUFO CLASSICO 12 PIECES - Zabaglione ice cream and chocolate ice cream, covered with  
chopped hazelnuts (7,1%) and cocoa (2%).

TARTUFO CLASSICO 12 PIEZAS - Helado de vino Marsala y helado de chocolate, cubierto con trocitos de  
avellana (7,1%) y cacao (2%).



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEMA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>TARTUFO</b> <b>CLASSICO</b> Codice <b>0533</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>TARTUFO</b> <b>CLASSICO</b> Code <b>0533</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TARTUFO</b> <b>CLASSICO Código 0533</b>
--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 12.06.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 13</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES**

ITALIANO	<b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Granella di nocciole pralinate (7,1%) ( <b>Nocciole</b> - Zucchero) - Cioccolato (3,2%) e cioccolato al latte (1,8%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - <b>Latte</b> in polvere - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aromi] - Grassi vegetali (Cocco - Burro di cacao) - Cacao - <b>Lattosio</b> - Pasta di <b>nocciole</b> - Destrosio - Cacao magro in polvere - <b>Tuorlo d'uovo</b> (0,4%) - Proteine del <b>latte</b> - Emulsionanti E 471 - Vino Marsala (0,2%) - Addensante E 410 - Aromi ( <b>contiene uova</b> ) - Amido (di <b>frumento</b> ) - Vino bianco - Alcool - <b>Latte</b> pastorizzato - Amido modificato. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Rehydrated skim <b>milk</b> - Sugar - Glucose-fructose syrup - Chopped caramelized hazelnuts (7.1%) ( <b>Hazelnuts</b> - Sugar) - Chocolate (3.2%) and milk chocolate (1.8%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - <b>Milk</b> powder - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Artificial flavourings] - Vegetable fats (Coconut - Cocoa butter) - Cocoa - <b>Lactose</b> - <b>Hazelnut</b> paste - Dextrose - Fat-reduced cocoa powder - <b>Egg yolk</b> (0.4%) - <b>Milk</b> proteins - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Marsala wine (0.2%) - Thickener Locust bean gum - Artificial flavourings ( <b>contains eggs</b> ) - Starch (of <b>wheat</b> ) - White wine - Alcohol - Pasteurized <b>milk</b> - Modified starch. <b>May contain traces of other nuts.</b> <b>(for USA) Contains milk, wheat, eggs, soy, hazelnut and coconut. May contain traces of other tree nuts</b>
ESPAÑOL	<b>Leche</b> desnatada rehidratada - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - Avellanas caramelizadas molidas (7,1%) ( <b>Avellanas</b> - Azúcar) - Chocolate (3,2%) y chocolate con leche (1,8%) [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - <b>Leche</b> en polvo - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> ) - Aromas] - Grasas vegetales (Coco - Manteca de cacao) - Cacao - <b>Lactosa</b> - Pasta de <b>avellana</b> - Dextrosa - Cacao magro en polvo - <b>Yema de huevo</b> (0,4%) - Proteínas de <b>leche</b> - Emulgentes E 471 - Vino Marsala (0,2%) - Espesante E 410 - Aromas ( <b>contiene huevos</b> ) - Almidón (de <b>trigo</b> ) - Vino blanco - Alcohol - <b>Leche</b> pasteurizada - Almidón modificado. <b>Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.</b>

01 17

**Peso etichetta / Declared weight /Peso neto** 1020 g e (85 g e x 12) NET WT. 2 LBS. 3.9 OZ. (3 OZ. x 12)

**Volume/ Volume/Volumen** 1500 ml (125 ml x 12) NET CONTENTS 0.4 GAL (4.23 FL. OZ. x 12)

**Codice EAN/ EAN code/Código EAN** 8007574105331



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto TARTUFO</b> <b>CLASSICO</b> <b>Codice 0533</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name TARTUFO</b> <b>CLASSICO</b> <b>Code 0533</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto TARTUFO</b> <b>CLASSICO Código 0533</b>
--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 12.06.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 13</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES**

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	943 KJ 225 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	10,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	6,1 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	27,3 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	25,4 g
Proteine / Protein / Proteínas	4,1 g
Sale / Salt / Sal	0,1 g

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

12 mesi/months/ meses (Espresso come mm/aaaa es 01/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 01/2017; Expresado como mm/aaaa ej.01/2017)

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

\*\*\*\* / \*\*\* (-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.



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>TARTUFO</b> <b>CLASSICO</b> Codice <b>0533</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>TARTUFO</b> <b>CLASSICO</b> Code <b>0533</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>TARTUFO</b> <b>CLASSICO</b> Código <b>0533</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 12.06.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 13</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

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

Subito Pronto / Ready to eat. /Listos para comer

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO**

		Peso/weight / peso (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Contenitore in plastica marrone con coperchio in plastica trasparente e contenitore in carta alimentare/ Brown plastic tray with transparent plastic lid and white foodgrade paper container Contenedor de plástico marrón con cubeta de plástico transparente y contenedor de papel alimenticio	10 g	Ingombro massimo/ Maximum encumbrance / Dimensiones máximas Ø 90 mm – h 60 mm
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato T/S/T 323 B Corrugated cardboard case T/S/T 323 B Embalaje de cartón ondulado T/S/T 323 B	155 g	Ext 290 mm x 190 mm x 140

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

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



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto TARTUFO</b> <b>CLASSICO</b> <b>Codice 0533</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name TARTUFO</b> <b>CLASSICO</b> <b>Code 0533</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto TARTUFO</b> <b>CLASSICO Código 0533</b>
--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 12.06.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 13</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

### ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

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

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Ova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados	X	
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
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 / Residuo de SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

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



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 TARTUFO</b> <b>CLASSICO</b> <b>Codice 0533</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name TARTUFO</b> <b>CLASSICO</b> <b>Code 0533</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto TARTUFO</b> <b>CLASSICO Código 0533</b>
--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 12.06.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 13</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene	Higiene de los productos alimenticios
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.	Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed	Alimentos y piensos modificados genéticamente
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG
Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers	Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES**

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
SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea. SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>TARTUFO</b> <b>CLASSICO</b> <i>Codice</i> <b>0533</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>TARTUFO</b> <b>CLASSICO</b> <i>Code</i> <b>0533</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>TARTUFO</b> <b>CLASSICO Código 0533</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>12.06.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 13</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE**

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.

**NOTE/NOTES / NOTAS**

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensione del testo.  
Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto.  
The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text.  
No information in English is printed on the product box.  
La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.  
Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.