



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO FRAGOLA LT 4.8 Codice 0568	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO FRAGOLA LT 4.8 Code 0568
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.08.2012	REVISIONE 07 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 alla fragola / Strawberry Fruit Ice

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME Gelato alla fragola / Strawberry Fruit Ice

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Pura di fragole (20,5%) - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio - Grasso vegetale - Proteine del latte - Addensanti Farina di semi di carrube - Carragenina e Gomma di guar - Correttore di acidità Acido citrico - Antiossidante Acido ascorbico - Gelatina alimentare - Emulsionanti Mono- e digliceridi degli acidi grassi - Aromi - Colorante Rosso di barbabietola. Può contenere tracce di frumento, uova, soia e frutta a guscio.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Strawberry purée (20.5%) - Water - Sugar - Glucose syrup - Vegetable fat - Milk proteins - Thickeners Locust bean gum - Carrageenan and Guar gum - Acidity regulator Citric acid - Antioxidant Ascorbic acid - Edible gelatine - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Flavours - Colour Beet powder. May contain traces of wheat, eggs, soya and nuts.

03 12

Peso dichiarato / Declared weight 2850 g e
Volume/ Volume 4800 ml
Codice EAN/ EAN Code 8007574005686

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	PRODUCT SPECIFICATION
Nome Prodotto IL GELATO FRAGOLA LT 4.8	Product name IL GELATO FRAGOLA LT 4.8
Codice 0568	Code 0568

DATA EMISSIONE	REVISIONE 07
ISSUE DATE 29.08.2012	VERSION

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

	Per porzione/ for portion	100 g
Valore energetico	75 kcal	137 kcal
Energy Values	319 KJ	580 KJ
Proteine / Proteins	0,8 g	1,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	14,5 g	26,4 g
Grassi / Fatt	1,5 g	2,8 g

(Valori medi per 100 g di prodotto e per singola porzione consigliata – 55 g) / (average values g for 100 g and for single suggested portion –55 g)

TMC del prodotto / Best before

20 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2005; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2005)

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

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.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions
Imballo primario- Primary pack	Vachetta in plastica argento con coperchio in plastica Trasparente / Grey plastic bulk with transparent plastic ltd	Coperchio/ Ltd 26 Vaschetta/bulk 96	Coperchio/ Ltd 170 x 370 Vaschetta/bulk 170 x 125 x 365
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	164	Ext 375 x 182 x 147



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO FRAGOLA LT 4.8 Codice 0568	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO FRAGOLA LT 4.8 Code 0568
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.08.2012	REVISIONE 07 VERSION
--	---------------------------------------

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Box	1	1
Casse. / strato- Box / Layer	15	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	9	8
Casse / pallet – Box / Pallet	135	96

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		
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 IL GELATO FRAGOLA LT 4.8 Codice 0568	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO FRAGOLA LT 4.8 Code 0568
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.08.2012	REVISIONE 07 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 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.

NOTE/NOTES

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare la 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.