



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PANNA COTTA CON CAMELLO codice 1196	PRODUCT SPECIFICATION Product name PANNA COTTA CON CAMELLO code 1196	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PANNA COTTA CON CAMELLO Código 1196	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PANNA COTTA CON CAMELLO Kode 1196
---	---	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 27.05.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 27.05.2019
--	--	---

**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 SURGELATO/QUICK-FROZEN/ ULTRACONGELADO/
TIEFGEFROREN**

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL/
HANDELSNAME** Panna e latte fresco e decorazione con zucchero caramellato./ Cream and milk fresh and decoration with caramelized sugar./ Nata y leche fresco y decoración con azúcar caramelizado/ Sahne und Milch Frisch und dekoration mit karamellisierter Zucker.

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ZUTATEN

ITALIANO	Panna fresca pastorizzata (70%) - Latte fresco pastorizzato (13,5%) - Zucchero - Zuccheri caramellizzati (5%) (Sciroppo di glucosio - Zucchero) - Gelatina alimentare. Può contenere tracce di frumento, uova, frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Pasteurized fresh cream (70%) - Pasteurized fresh milk (13.5%) - Sugar - Caramelized sugar (5%) (Glucose syrup - Sugar) - Edible gelatine. May contain traces of wheat, eggs, nuts and soya. (for USA) Contain milk. May contain traces of wheat, eggs, tree nuts and soy.
ESPAÑOL	INGREDIENTES: Nata fresca pasteurizada (70%) - Leche fresco pasteurizado (13,5%) - Azúcar - Azúcares caramelizados (5%) (Jarabe de glucosa - Azúcar) - Gelatina comestible. Puede contener trazas de trigo, huevos, frutos de cáscara y soja.
DEUTSCH	Pasteurisierte Frischsahne (70%) - pasteurisierte Frischmilch (13,5%) - Zucker - karamellisierter Zucker (5%) (Glukosesirup - Zucker) - Speisegelatine. Kann Spuren von Weizen, Eier, Schalenfrüchten und Soja enthalten.

02 17

Peso etichetta/Declared weight/Peso neto/Nettogewicht

1320 g (110 g e x 12) –
NET WT. 2 LBS. 14.5 OZ. (3.9 OZ. x 12)

Codice EAN/EAN Code/ Código EAN/ EAN-Kode

8007574011960



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PANNA COTTA CON CAMELLO codice 1196	PRODUCT SPECIFICATION Product name PANNA COTTA CON CAMELLO code 1196	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PANNA COTTA CON CAMELLO Código 1196	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PANNA COTTA CON CAMELLO Kode 1196
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 27.05.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 27.05.2019
--	--	---

**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 totals / Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales / Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado / nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21- 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 / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.25 based on / basado en/ auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method/ Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method/ Método validado / nachgewiesene Methode (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 PANNA COTTA CON CAMELLO codice 1196	PRODUCT SPECIFICATION Product name PANNA COTTA CON CAMELLO code 1196	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PANNA COTTA CON CAMELLO Código 1196	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PANNA COTTA CON CAMELLO Kode 1196
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 27.05.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 27.05.2019
--	--	---

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

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1226 KJ 296 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	25,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	18,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	14,0 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	14,0 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	3,4 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,1 g

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

12 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 02/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2017; Expresado como mm/aaaa ej. 02/2017; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 02/2017)

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

Nel congelatore/In freezer. En el congelador. Im Gefrierschrank.

****/*** (-18°C/0°F) Vedi data consigliata sulla confezione/See side the date indicated on the box / Véase la fecha indicada en el envase/ Siehe Datum auf der Verpackung

** (-12°C/10°F) 1 mese/month/mes/ Monat

* (-6°C/21°F) 1 settimana/week/semana/ Woche

In frigorifero/In refrigerator/ En frigorífico/ Im Kühlschrank

(+4°C/40°F) 2 giorni/days/ días/ Tage

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero/Do not re-freeze after thawing/ Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico/ Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

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

1,5/2 ore/hours/horas/Stunden 21°C/22°C-70°F/72°F) A temperatura ambiente/At room temperature/beim Raumtemperatur.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PANNA COTTA CON CAMELLO codice 1196	PRODUCT SPECIFICATION Product name PANNA COTTA CON CAMELLO code 1196	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PANNA COTTA CON CAMELLO Código 1196	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PANNA COTTA CON CAMELLO Kode 1196
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 27.05.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 27.05.2019
--	--	---

Per un consumo ottimale si consiglia di smodellare il prodotto a temperatura non superiore a +4°C/40°F.
For best consumption, it is advisable to remove the product from its mould at a temperature not higher than +4°C/40°F

Para un optimo consumo se aconseja sacar el producto de su envase a temperatura inferior a +4°C/40°F.
Für den besten Verzehr empfiehlt es sich, das Produkt bei einer Temperatur von nicht mehr als +4°C/40°F aus der Form zu nehmen.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones / Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Contentore in alluminio Aluminium tray Envase de aluminio Aluminiumbehälter	6 g	Ø max = 73 H = 52
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Embalaje en cartón corrugado Verpackung in Wellpappe	117	265 x 180 x 132
	Piatto in cartone ondulato con alloggiamenti per contenitori con flowpack Cardbord plate to fix trays (x 2) with flow pack Plato en cartón corrugado con celdas para envase con flowpack Wellpappe-Platte mit Zellen für Flowpack- Behälter	42	255 x 170 x 33

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

Pallet/ Palé / Palette : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	12	12
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	16	20
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	9	10
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	144	200



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PANNA COTTA CON CAMELLO codice 1196	PRODUCT SPECIFICATION Product name PANNA COTTA CON CAMELLO code 1196	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PANNA COTTA CON CAMELLO Código 1196	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PANNA COTTA CON CAMELLO Kode 1196
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 27.05.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 27.05.2019
--	--	---

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®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto PANNA COTTA CON CAMELLO codice 1196	PRODUCT SPECIFICATION Product name PANNA COTTA CON CAMELLO code 1196	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto PANNA COTTA CON CAMELLO Código 1196	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname PANNA COTTA CON CAMELLO Kode 1196
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 27.05.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 12 VERSION REVISIÓN	REVISION 12 AUSSTELLUNGSDATUM 27.05.2019
--	--	---

**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.