



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA ISABEL codice 1305	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA ISABEL codice 1305
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.01.2021	REVISIONE 00 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 al mandarino tardivo di Ciaculli, variegato con salsa al succo di "Limone di Sorrento IGP" (22,7%).

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

INGREDIENTI

ITALIANO	Acqua - Succo di mandarino tardivo di Ciaculli (25%) - Zucchero - Sciroppo di glucosio - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Latte scremato reidratato - Grasso vegetale (Cocco) - Destrosio - Lattosio - Succo di "Limone di Sorrento IGP" (1,6%) - Amido modificato - Proteine del latte - Emulsionanti E 477 e E 471 - Stabilizzanti E 410 e E 412 - Olio essenziale di "Limone di Sorrento IGP", Aroma naturale - Colorante E 133. Può contenere tracce di frumento, uova, soia e frutta a guscio.
----------	--

01 22

Peso dichiarato / Declared weight 600 g e (100 g e x 6)
Codice EAN/EAN Code 8007574013056

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 IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA ISABEL codice 1305	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA ISABEL codice 1305
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.01.2021	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	696 KJ 165 Kcal
Grassi / Fat	3,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	32,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	27,8 g
Proteine / Protein	1,0 g
Sale / Salt	0,001g

TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 01/2022; Expressed like mm/yyyy e.g.: 01/2022)

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

Subito pronta. Ready to eat

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Coppa in vetro / Glass cup Coperchio in plastica / Plastic lid	255 g 4 g	Ø 78; h 130 Ø 84
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	157 g	Ext 283x200x145

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	6	6
Casse. / strato- Case / Layer	20	16
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet	200	160



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA ISABEL codice 1305	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA ISABEL codice 1305
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.01.2021	REVISIONE 00 VERSION

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		X
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 / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

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

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.