



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 – 11020 da 

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>IL GELATO YOGURT LT 4.8</b> <b>Codice</b> <b>1418</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>IL GELATO YOGURT LT 4.8 Code</b> <b>1418</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>05.06.2008</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
--------------------------------------------------------------	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION****Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®**Produttore / Producer :** 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](mailto:info@bindidessert.it)**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** GELATO PREPARATO CON YOGURT /MILK ICE CREAM WITH YOGHURT**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME** GELATO PREPARATO CON YOGURT/ MILK ICE CREAM WITH YOGHURT**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Yogurt (39%) - Latte scremato reidratato - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Destrosio - Burro - Panna - Proteine del latte - Addensanti Farina di semi di carrube e Gomma di guar - Emulsionanti Mono- e digliceridi degli acidi grassi - Aromi. Può contenere tracce di glutine, frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Yoghurt (39%) - Rehydrated skim milk - Water - Sugar - Glucose-fructose syrup - Dextrose - Butter - Cream - Milk proteins - Thickeners Locust bean gum and Guar gum - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Flavors. May contain traces of nuts, gluten and soya.

05 07

**Peso etichetta / Declared weight** 2500 g e  
**Volume/ Volume** 4800 ml  
**Codice EAN/ EAN Code** 8007574014183

**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	AFNOR V-08-051-feb99(TTC+ agar gelisato)
Coliformi totali / Total Coliforms	100 ufc/g	AFNOR V-08-050 - feb.99
St. Aureus	100 ufc/g	AFNOR V-08-057-2 - NOV.94
Salmonella spp	Ass/25 g	VIDAS SLM SE+AFNOR Routine
L. Monocytogenes	Ass/25 g	VIDAS LMO se+ rapid lmono

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

Valore energetico	163 kcal
Energy Values	684 KJ
Proteine ( Nx6.25 ) / Proteins ( N x 6,25 )	2,2 g
Carboidrati / Carbohydrates	26 g
Grassi / Fatt	5.5 g

(Valori medi per 100 g di prodotto) / ( average values g / 100 g )



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 – 11020 da **CISQ CERT**

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>IL GELATO YOGURT LT 4.8</b> <b>Codice</b> <b>1418</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>IL GELATO YOGURT LT 4.8</b> <b>Code</b> <b>1418</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>05.06.2008</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
--------------------------------------------------------------	---------------------------------------

**TMC del prodotto / Best before**

20 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2005; Expressed like mm/yyyy ex 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 box.

**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	Dimensioni/Dimensions
Imballo primario- Primary pack	Vachetta in plastica argento con coperchio in plastica Trasparente / Grey plastic bulk with transparent plastic cap	Coperchio/ Cap 26 g Vaschetta/bulk 96 g	Coperchio/ Cap 170 mm x 370 mm Vaschetta/bulk 170 mm x 125 mm x 365 mm
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato T/S/T 343 B Corrugated cardboard box T/S/T 343 B	164 g	Ext 375 mm x 182 mm x 147 mm

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

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	8	8
Casse / pallet – Box / Pallet	120	96

**ALLERGENI/ ALLERGENS**



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 – 11020 da **CISQ CERT**

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>IL GELATO YOGURT LT 4.8</b> <b>Codice</b> <b>1418</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>IL GELATO YOGURT LT 4.8 Code</b> <b>1418</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>05.06.2008</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
--------------------------------------------------------------	---------------------------------------

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

	Presente Present	CC*	Assente Absent
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof		X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof			X
Uova e derivati / Eggs and products thereof			X
Pesce e derivati / Fish and products thereof			X
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof			X
Soia e derivati / Soybeans and products thereof		X	
Latte e derivati / Milk and products thereof	X		
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof		X	
Sedano e derivati /Celery and products thereof			X
Senape e derivati / Mustard and product thereof			X
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof			X
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			X
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof			X

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

#### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/LEGISLATION

Regolamento CEE n 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE n 853/2004	Igiene dei prodotti alimentari di origine animale	Food of animal origin hygiene
Regolamento CEE n 178/2000	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General aspect of food legislation.
Regolamento CEE n 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Packaging materials and objects that go in touch with food products
Regolamento CEE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Foods and feeds genetically modified
Regolamento CEE n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	OGM traceability and labeling and traceability of foods and feeds from ogm



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 – 11020 da **CISQ CERT**

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>IL GELATO YOGURT LT 4.8</b> <b>Codice</b> <b>1418</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>IL GELATO YOGURT LT 4.8 Code</b> <b>1418</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>05.06.2008</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b>
--------------------------------------------------------------	---------------------------------------

#### REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale e internazionale. SIPA garantisce la qualità del prodotto fornito secondo il relativo piano di controllo SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA confirm the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and International food legislation. SIPA confirm product quality through a sample plan SIPA confirm application of certified HACCP plan SIPA confirm product traceability by a certified system

#### MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato . The Product does not contain raw material obtained from GMO
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------