



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA MANDORLE E CIOCCOLATO codice 1474	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA MANDORLE E CIOCCOLATO code 1474
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 16.01.2018	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 semifreddo / Frozen dessert**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

Gelato alla mandorla, variegato con salsa al cioccolato (23,2%), decorato con granella di mandorle pralinate.
 Almond ice cream, with chocolate sauce (23.2%), decorated with chopped caramelised almonds.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Zucchero - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Burro - Granella di mandorle pralinate (3%) [Granella di mandorle (50%) - Zucchero - Sciroppo di glucosio] - Panna - Pasta di mandorle (3%) - Sciroppo di glucosio - Lattosio - Stabilizzante E 420 - Cioccolato (1,4%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Cacao magro in polvere - Granella di mandorle (0,8%) - Pasta di nocciole - Proteine del latte - Amido modificato - Emulsionanti E 471 - Addensante E 410 - Aromi (contiene latte). Può contenere tracce di altra frutta a guscio, uova e frumento.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Sugar - Water - Glucose-fructose syrup - Butter - Chopped caramelised almonds (3%) [Chopped almonds (50%) - Sugar - Glucose syrup] - Cream - Almond paste (3%) - Glucose syrup - Lactose - Stabiliser E 420 - Chocolate (1.4%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers E 322 (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Fat-reduced cocoa powder - Chopped almonds (0.8%) - Hazelnut paste - Milk proteins - Modified starch - Emulsifiers E 471 - Thickener E 410 - Flavourings (contains milk). May contain traces of other nuts, eggs and wheat.

01 18

Peso dichiarato / Declared weight 600 g e (100 g e x 6)
Volume 1080 (180 ml x 6)
Codice EAN/EAN Code 8007574014749

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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA MANDORLE E CIOCCOLATO codice 1474	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA MANDORLE E CIOCCOLATO code 1474
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 16.01.2018	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	970 KJ 232 Kcal
Grassi / Fat	10,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	4,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	29,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,6 g
Proteine / Protein	3,7 g
Sale / Salt	0,07 g

TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 01/2018; Expressed like mm/yyyy eg 01/2018)

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 (freezer to table)

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	141 g	Ext 285x200x145

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA MANDORLE E CIOCCOLATO codice 1474	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA MANDORLE E CIOCCOLATO code 1474
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 16.01.2018	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

Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004	dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CE/ EC 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 CE/ EC Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CE/ EC 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 UE/ 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 COPPA MANDORLE E CIOCCOLATO codice 1474	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA MANDORLE E CIOCCOLATO code 1474
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 16.01.2018	REVISIONE 00 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 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.