



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA FIORDILATTE</b> <b>CIOCCOLATO</b> <b>codice 1901</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA FIORDILATTE</b> <b>CIOCCOLATO</b> <b>codice 1901</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>03.09.2014</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Gelato/ Ice cream

Gelato alla panna con variegatura al cioccolato (19,5%).

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	<b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero - Acqua - <b>Burro</b> (5,7%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Panna</b> (4,9%) - Sciroppo di glucosio - <b>Lattosio</b> - Stabilizzante E 420 - Cacao magro in polvere - Cioccolato (1,2%) [Zucchero – Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Proteine del <b>latte</b> - Emulsionanti E 471 - Amido modificato - Aromi - Addensante E 410. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio, uova e frumento.</b>
----------	---

07 14

**Peso dichiarato / Declared weight** 1440 g e (90 g e x 16)

**Codice EAN/ EAN code** 8007574019010

**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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA FIORDILATTE</b> <b>CIOCCOLATO codice 1901</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA FIORDILATTE</b> <b>CIOCCOLATO codice 1901</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>03.09.2014</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	822 KJ 196 Kcal
Grassi / Fat	7,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	4,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	29,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	24,3 g
Proteine / Protein	2,6 g
Sale / Salt	0 g

**TMC del prodotto / Best before**

18 mesi/month

**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 plastica (PS) Plastic (PS) cup	10 g	Ø max 70 h max 80
	Coperchio in plastica (PS) Plastic (PS) ltd	4	Ø 76
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 1 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 1 kb/s/kb 363/B	172	Ext 320 x 160 x 185

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	16	16
Casse. / strato- Case / Layer	21	17
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet	210	170



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA FIORDILATTE</b> <b>CIOCCOLATO</b> <b>codice 1901</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA FIORDILATTE</b> <b>CIOCCOLATO</b> <b>codice 1901</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>03.09.2014</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

## ALLERGENI/ ALLERGENS

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*
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 / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

## RIFERIMENTI LEGISLATIVI/LEGISLATION

Regolamento CEE n 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE n 178/2002	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 e ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA FIORDILATTE</b> <b>CIOCCOLATO</b> <b>codice 1901</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA FIORDILATTE</b> <b>CIOCCOLATO</b> <b>codice 1901</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>03.09.2014</b>	<b>REVISIONE 00</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 materials obtained from GMO
---