



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> COPPA <b>CAFFE'</b> <b>Codice</b> 1902	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> COPPA <b>CAFFE'</b> <b>code</b> 1902	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> COPA <b>CAFFE'</b> <b>Código</b> 1902
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> 28.07.2017	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES  
RELATIVOS AL PRODUCTOR**

**Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta :** bindi fantasia nel dessert®

**Produttore / Manufacturer/ Productor :** S.I.P.A. spa

**Indirizzo / address/ dirección** 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/ DENOMINACIÓN DE VENTA** Gelato/ Ice cream  
Gelato al caffè con variegatura al caffè (21,5%)/Helado al sabor de café (21,5%)

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL**  
COPPA CAFFE' 16 pezzi / 16 piezas

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES**

ITALIANO	<b>Latte</b> scremato reidratato - Caffè solubile reidratato (19,4%) - Zucchero - Sciroppo di glucosio - Grasso vegetale (Cocco) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Latte</b> scremato in polvere - <b>Lattosio</b> - Destrosio - Amido modificato - Proteine del <b>latte</b> - Addensanti E 412 e E 410 - Emulsionanti E 471 - Aromi. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, uova e frumento.</b>
ESPAÑOL	<b>Leche</b> desnatada rehidratada - café soluble rehidratado (19,4%) - azúcar - jarabe de glucosa - grasa vegetal (coco) jarabe de glucosa-fructosa - <b>leche</b> desnatada en polvo - <b>lactosa</b> - dextrosa - almidón modificado - proteínas de la <b>leche</b> - espesantes: E 412, E 410 - Emulgentes E 471 - aromas. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio, soja, huevos, trigo.</b>

07 14

**Peso etichetta / Declared weight/Peso neto**

1440 g e (90 g e x 16)

**Codice EAN/EAN Code/Código EAN**

8007574019027



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> COPPA <b>CAFFE'</b> <b>Codice</b> 1902	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> COPPA <b>CAFFE'</b> <b>code</b> 1902	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> COPA <b>CAFFE'</b> <b>Código</b> 1902
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> 28.07.2017	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Parametro / Parameter/ Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Método interno IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado (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 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

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

Valori medi / Typical values / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	825 KJ 196 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	6,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	5,8 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	31,4 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	25,2 g
Proteine / Protein / Proteínas	2,6 g
Sale / Salt / Sal	0 g

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

18 mesi/months/meses



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> COPPA <b>CAFFE'</b> <b>Codice</b> 1902	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> COPPA <b>CAFFE'</b> <b>code</b> 1902	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> COPA <b>CAFFE'</b> <b>Código</b> 1902
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN</b> 28.07.2017	<b>REVISIONE 04 VERSION REVISIÓN</b>
----------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

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

\*\*\* / \*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case. Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase.

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

Subito pronta/ Ready to eat / listo para comer

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO**

		Peso/weight / peso (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Coppa in plastica (PS) Plastic (PS) cup Copa de plástica (PS)	10 g	Ø max 70 h max 80
	Coperchio in plastica (PS) Plastic (PS) lid Tapa de plástico (PS)	4	Ø 76
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 1 in cartone ondulato Kb/S/Kb/363/B Corrugated cardboard box type 1 Kb/S/Kb/363/B Embalaje 1 en cartón corrugado Kb/S/Kb/363/B	172	Ext 320 x 160 x 185

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION/ INFORMACIÓN PALÉ**

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	16	16
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	21	17
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	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> COPPA <b>CAFFE'</b> <b>Codice</b> 1902	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> COPPA <b>CAFFE'</b> <b>code</b> 1902	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> COPA <b>CAFFE'</b> <b>Código</b> 1902
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> 28.07.2017	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

### ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALÉRGENOS

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

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados		X
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo		X
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados		X
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
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 / Residuo de SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/\*Posibilidad de contaminación cruzada



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</b> <b>CAFFE'</b> <b>Codice</b> <b>1902</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA</b> <b>CAFFE'</b> <b>code</b> <b>1902</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>COPA</b> <b>CAFFE'</b> <b>Código</b> <b>1902</b>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>28.07.2017</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

#### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene	Higiene de los productos alimenticios
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.	Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed	Alimentos y piensos modificados genéticamente
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG
Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers	Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor

#### REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES

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
SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea. SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado

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</b> <b>CAFFE'</b> <b>Codice</b> <b>1902</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA</b> <b>CAFFE'</b> <b>code</b> <b>1902</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>COPA</b> <b>CAFFE'</b> <b>Código</b> <b>1902</b>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b> <b>28.07.2017</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS  
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE**

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.

**NOTE/NOTES / NOTAS**

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.  
La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.  
Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.