



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 LIMONCELLO</b> <b>codice</b> <b>1905</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA LIMONCELLO</b> <b>cod.e</b> <b>1905</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>05.04.2017</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

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME :** COPPA LIMONCELLO  
 Gelato al limone con variegatura al limoncello (25%).

**INGREDIENTI**

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Succo di limone (8%) - <b>Latte</b> scremato reidratato - Grasso vegetale (Cocco) - Liquore Limoncello (2,6%) (Acqua - Alcool - Zucchero - Aromi naturali) - <b>Lattosio</b> - Amido modificato - Proteine del <b>latte</b> - Aromi - Correttore di acidità E 330 - Addensanti E 410 e E 440 - Emulsionanti E 472b - Destrosio. <b>Può contenere tracce di frumento, uova, soia e frutta a guscio.</b>
----------	---

03 17

**Peso dichiarato / Declared weight** 90 g  
**Codice EAN** 8007574019058

**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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA LIMONCELLO</b> <b>codice</b> <b>1905</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA LIMONCELLO</b> <b>cod.e</b> <b>1905</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>05.04.2017</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	733 KJ 174 Kcal
Grassi / Fat	4,0g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	32,2 g
di cui zuccheri / of which sugars	29,2 g
Proteine / Protein	0,6 g
Sale / Salt	0,01 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.

**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) lid	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	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	16
Casse. / strato- Case / Layer	17
Strati / pallet - Layer / Pallet	10
Casse / pallet – Case / Pallet	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 COPPA LIMONCELLO</b> <b>codice 1905</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name COPPA LIMONCELLO</b> <b>cod.e 1905</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 05.04.2017</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 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA LIMONCELLO</b> <b>codice</b> <b>1905</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA LIMONCELLO</b> <b>cod.e</b> <b>1905</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>05.04.2017</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 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.