



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CASSATA codice 2101	PRODUCT SPECIFICATION Product name CASSATA code 2101	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CASSATA Código 2101
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.09.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
---	--

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ DENOMINACIÓN DE VENTA Gelato – Ice cream - Helado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL

CASSATA 16 pezzi – Gelato semifreddo allo zabaione, al cioccolato e alla panna con frutta candita.
 CASSATA 16 pieces – Zabaglione ice cream, chocolate ice cream and dairy ice cream with candied fruit.
 CASSATA 16 piezas - Helado de vino Marsala, helado de chocolate y helado de nata con fruta confitada.

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Panna (19%) - Zucchero - Burro – Tuorlo d'uovo (5,2%) - Acqua - Scorze d'arancia candite (2,9%) (Scorze d'arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Correttore di acidità E 330) - Ciliegie candite (2,8%) (Ciliegie - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Correttore di acidità E 330 - Colorante E 120) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Sciroppo di glucosio - Latte pastorizzato - Granella di nocciole pralinate (Nocciole - Zucchero) - Lattosio - Cacao magro in polvere - Cioccolato in polvere (0,3%) (Cacao - Zucchero) - Emulsionanti E 471 e E 322 (di girasole) – Vino Marsala (0,2%) - Proteine del latte - Alcool - Vino bianco - Amido modificato - Addensante E 410 - Aromi (contiene uova). Può contenere tracce di frumento, soia e altra frutta a guscio.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Cream (19%) - Sugar - Butter - Egg yolk (5.2%) - Water - Candied orange peels (2.9%) (Orange peels - Glucose-fructose syrup - Sugar - Acidity regulator Citric acid) - Candied cherries (2.8%) (Cherries - Glucose-fructose syrup - Sugar - Acidity regulator Citric acid - Colour Carmine) - Glucose-fructose syrup - Glucose syrup - Pasteurized milk - Chopped caramelized hazelnuts (Hazelnuts - Sugar) - Lactose - Fat-reduced cocoa powder - Chocolate powder (0.3%) (Cocoa - Sugar) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Marsala wine (0.2%) - Milk proteins - Alcohol - White wine - Modified starch - Thickener Locust bean gum - Artificial flavourings (contains eggs). May contain traces of wheat, soya and other nuts. (for USA) Contains milk, eggs and hazelnuts. May contain traces of wheat, soy and other tree nut
ESPAÑOL	Leche desnatada rehidratada - Nata (19%) - Azúcar - Mantequilla - Yema de huevo (5,2%) - Agua - Corteza de naranja confitadas (2,9%) (Corteza de naranja - Jarabe de glucosa-fructosa - Azúcar - Corrector de acidez E 330) - Cerezas confitadas (2,8%) (Cerezas - Jarabe de glucosa-fructosa - Azúcar - Corrector de acidez E 330 - Colorante E 120) - Jarabe de glucosa-fructosa – Jarabe de glucosa - Leche pasteurizada - Avellanas caramelizadas molidas (Avellanas - Azúcar) - Lactosa - Cacao magro en polvo - Chocolate en polvo (0,3%) (Cacao - Azúcar) - Emulgentes E 471 y E 322 (de girasol) - Vino Marsala (0,2%) – Proteínas de leche - Alcohol - Vino blanco - Almidón modificado - Espesante E 410 – Aromas (contiene huevos). Puede contener trazas de trigo, soja y otros frutos de cáscara.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CASSATA codice 2101	PRODUCT SPECIFICATION Product name CASSATA code 2101	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CASSATA Código 2101
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.09.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
--	--

Peso etichetta / Net weight/ Peso neto 1600 g (100 g e x 16) NET WT. 3 LBS. 8.4 OZ. (3.5 OZ. x 16)
3040 ml (190 ml x 16) NET CONTENTS 0.80 GAL (6.4 FL. OZ. x 16)

Codice EAN/EAN Code/ Código EAN 8007574021013

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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- - Validated method / Método validado (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 / Método interno MAM 007 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM005- Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM004 - 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	1010 KJ 242 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	14,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	9,1 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	24,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	22,2 g
Proteine / Protein / Proteínas	3,0 g
Sale / Salt / Sal	0,10 g



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CASSATA codice 2101	PRODUCT SPECIFICATION Product name CASSATA code 2101	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CASSATA Código 2101
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.09.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
--	--

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

15 mesi/months / meses (Espresso come mm/aaaa es 07/2018; Expressed like mm/yyyy eg.: 07/2018; Expresado como mm/aaaa ej 07/2018)

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.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Carta alimentare stampata/Printed food paper / Papel impreso para alimentos	3	250 x 195
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo 1 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard case type 1 kb/s/kb 363/B Embalaje 1 en cartón corrugado kb/s/kb 363/ B	133	Ext 227 x 160 x 150

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	80x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	16	16
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	25	30
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	11	11
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	275	330



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CASSATA codice 2101	PRODUCT SPECIFICATION Product name CASSATA code 2101	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CASSATA Código 2101
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.09.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
--	--

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 produttivo

	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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 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 rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CASSATA codice 2101	PRODUCT SPECIFICATION Product name CASSATA code 2101	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto CASSATA Código 2101
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.09.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN
--	--

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Reg. CE/ EC n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011

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.