



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VIP PISTACCHIO Codice 2536 | PRODUCT SPECIFICATION Product name VIP PISTACCHIO Code 2536 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.02.2016 | REVISIONE 01 VERSION |
|--|---------------------------------------|

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto per / Manufacturer for : 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 al gusto di pistacchio con ricopertura di cioccolato fondente (25%).

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

INGREDIENTI/INGREDIENTS

| | |
|----------|---|
| ITALIANO | Latte scremato reidratato - Cioccolato fondente [Pasta di cacao - Zucchero Burro di cacao - Burro anidro - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi] - Sciroppo di glucosio - Zucchero - Olio vegetale (Cocco) - Pasta con pistacchi (6%) [Zucchero - Mandorle - Pistacchi (10%) - Olio vegetale (Cocco) - Amido - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi - Coloranti E 100 e E 141] - Burro - Emulsionanti E 471 - Stabilizzanti E 410 - E 412 e E 407 - Colorante E 141 - Aromi. Può contenere tracce di altra frutta a guscio |
|----------|---|

02 16

Peso / weight 80 g
Codice EAN/ EAN Code 8007574025363

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 20005

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VIP PISTACCHIO Codice 2536 | PRODUCT SPECIFICATION Product name VIP PISTACCHIO Code 2536 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.02.2016 | REVISIONE 01 VERSION |
|--|---------------------------------------|

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

| Valori medi / Typical values | 100 g | Per porzione 80 g 1 stecco |
|--|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Valore energetico / Energy Values | 1206 KJ 288 Kcal | 965 KJ 230 Kcal |
| Grassi / Fat | 16,9 g | 13,5 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 11,5 g | 9,2 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 30,6 g | 24,5 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 27,0 g | 21,6 g |
| Proteine / Protein | 3,4 g | 2,7 g |
| Sale / Salt | 0,09 g | 0,07 g |

TMC del prodotto / Best before

24 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2016; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2016)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F)

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

| | | Peso/weight | Dimensioni/Dimensions |
|--|---|--------------------|---|
| Imballo primario- Primary pack | Flowpack Prolipropilene trasparente. | g | |
| Imballo secondario – Secondary pack | Imballo in cartone tipo Americana KST242/B | g | Ext 312 mm x 204 mm x 126 mm |

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

| | |
|---|-------------------|
| Pallet : Dimensioni / Dimensions | 80x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case | 24 |
| Casse. / strato- Case / Layer | 12 |
| Strati / pallet - Layer / Pallet | 12 |
| Casse / pallet – Case / Pallet | 144 |



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

| | |
|--|--|
| SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VIP PISTACCHIO Codice 2536 | PRODUCT SPECIFICATION Product name VIP PISTACCHIO Code 2536 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.02.2016 | REVISIONE 01 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 | | |
| Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof | | |
| Uova e derivati / Eggs and products thereof | | |
| 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 CEE/ EU Regulation n° 852/2004 | Igiene dei prodotti alimentari | Food hygiene |
| Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002 | Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare | General principles and requirements of food law. |
| Regolamento CEE/ EU 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 CEE/ EU Regulation n° 1829/2003 | Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati | Genetically modified food and feed |
| Regolamento CEE/ EU 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 CEE/ 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 20005

| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VIP PISTACCHIO Codice 2536 | PRODUCT SPECIFICATION Product name VIP PISTACCHIO Code 2536 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.02.2016 | REVISIONE 01 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. |
|--|