



fantasia nel dessert®

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

|   |   |
|---|---|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA TIRAMISU'</b><br><b>codice</b> <b>2642</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>TIRAMISU' CUP</b><br><b>code</b> <b>2642</b> |
|---|---|

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b> <b>30.07.2018</b> | <b>REVISIONE 01</b><br><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 semifreddo – Ice Cream

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

COPPA TIRAMISU' 12 pezzi  
 Gelato semifreddo allo zabaione e al caffè su pan di Spagna inzuppato al caffè (28,5%).  
 TIRAMISU' CUP 12 pieces  
 Zabaglione ice cream and coffee ice cream on the sponge base soaked with coffee (28.5%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

|          |  |
|----------|--|
| ITALIANO | Acqua - Zucchero - <b>Latte</b> scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Olio vegetale (Cocco) - Caffè solubile reidratato (6,5%) - <b>Albume d'uovo</b> reidratato - Farina di <b>frumento</b> - Grassi vegetali (Palma - Cocco) - <b>Tuorlo d'uovo</b> (2,7%) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Vino bianco - <b>Uova</b> - Amido modificato - Destrosio - Cacao - Aromi naturali - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Vino Marsala (0,2%) - <b>Lattosio</b> - Amido (di <b>frumento</b> ) - Proteine del <b>latte</b> - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Umidificante E 422 - Sale - Addensante E 415.<br><b>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>  |
| ENGLISH  | Water - Sugar - Rehydrated skim <b>milk</b> - Glucose-fructose syrup - Vegetable oil (Coconut) - Rehydrated soluble coffee (6.5%) - Rehydrated <b>egg white</b> - <b>Wheat</b> flour - Vegetable fats (Palm - Coconut) - <b>Egg yolk</b> (2.7%) – Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - White wine - <b>Eggs</b> - Modified starch - Dextrose – Cocoa - Natural flavors - Low fat cocoa powder - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Marsala wine (0.2%) - <b>Lactose</b> – Starch (of <b>wheat</b> ) - <b>Milk</b> proteins - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Humectant Glycerol - Salt - Thickener Xanthan gum.<br><b>May contain traces of nuts and soya.</b><br><b>(for USA) Contains milk, wheat, eggs and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy.</b> |

07 18

**Peso etichetta / Declared weight** 1200 g e (100 g e x 12) NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ. (3.5 OZ. x 12)  
 1800 ml (150 ml x 12) NET CONTENTS 0.47 GAL (5.07 FL. OZ. x 12)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574026421



fantasia nel dessert®

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

|   |   |
|---|---|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA TIRAMISU'</b><br><b>codice</b> <b>2642</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>TIRAMISU' CUP</b><br><b>code</b> <b>2642</b> |
|---|---|

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b> <b>30.07.2018</b> | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b> |
|--|---------------------------------------|

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

| Parametro / Parameter                  | Valore max<br>Max values | Metodo d'analisi e materiali<br>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     | 1000 ufc/g               | Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04) |
| E. Coli                                | 50 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                       | Ass/25 g                 | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)        |

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

| <b>Valori medi / Typical values</b>             | 100 g               |
|---|---------------------|
| Valore energetico / Energy Values               | 1098 KJ<br>262 Kcal |
| Grassi / Fat                                    | 12,3 g              |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 10,1 g              |
| Carboidrati / Carbohydrate                      | 33,3 g              |
| di cui zuccheri / of which sugars               | 26,6 g              |
| Proteine / Protein                              | 2,5 g               |
| Sale / Salt                                     | 0,07 g              |

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2018)

**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



fantasia nel dessert®

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

|   |   |
|---|---|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA TIRAMISU'</b><br><b>codice</b> <b>2642</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>TIRAMISU' CUP</b><br><b>code</b> <b>2642</b> |
|---|---|

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b> <b>30.07.2018</b> | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b> |
|--|---------------------------------------|

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

|                                       |   | Peso/weight (g)      | Dimensioni/Dimensions (mm) |
|---------------------------------------|---|----------------------|----------------------------|
| Imballo primario-<br>Primary pack     | Coppa in plastica (coppetta + coperchio)<br>Plastic cup (cup + ltd)                   | 20.3<br>(17.5 + 2.8) | Max Ø 83<br>H 60           |
| Imballo secondario-<br>Secondary pack | Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B<br>Corrugated cardboard case kb/s/kb 363/B | 123                  | Ext 263 x 182 x 150        |

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

|                                  |              |            |
|----------------------------------|--------------|------------|
| Pallet : Dimensioni / Dimensions | 100 x 120 cm | 80x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case    | 12           | 12         |
| Casse. / strato- Case / Layer    | 23           | 18         |
| Strati / pallet - Layer / Pallet | 10           | 10         |
| Casse / pallet – Case / Pallet   | 230          | 180        |

**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<br>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 (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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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



fantasia nel dessert®

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

|   |   |
|---|---|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b><br><b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA TIRAMISU'</b><br><b>codice</b> <b>2642</b> | <b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>Product name</b> <b>TIRAMISU' CUP</b><br><b>code</b> <b>2642</b> |
|---|---|

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>DATA EMISSIONE</b><br><b>ISSUE DATE</b> <b>30.07.2018</b> | <b>REVISIONE 01</b><br><b>VERSION</b> |
|--|---------------------------------------|

**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                       |

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS**

|   |
|---|
| SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea.<br>SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato<br>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.<br>SIPA guarantee application of certified HACCP plan<br>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.<br>This product does not contain GMO ingredients and complies with the European GMO legislation. |
|--|

**NOTE/NOTES**

|   |
|---|
| La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare la comprensione del testo.<br>Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto.<br>The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text.<br>No information in English is printed on the product box. |
|---|