



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA PROFITEROL codice 2643	PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL CUP code 2643
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.07.2018	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME Gelato semifreddo-Ice Cream

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

COPPA PROFITEROL 12 pezzi
 Gelato semifreddo al cioccolato e bigné (18,2%) ripieni di crema al gusto vaniglia (10,5%)

PROFITEROL CUP 12 pieces
 Chocolate ice cream and choux pastry filled (18.2%) with vanilla flavoured cream (10.5%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Latte scremato reidratato - Zucchero - Uova - Olio vegetale (Cocco) - Albume d'uovo reidratato - Cacao magro in polvere - Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Farina di frumento - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Stabilizzante E 420 - Cioccolato (1%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Tuorlo d'uovo - Lattosio - Emulsionanti E 471 - E 322 (fra cui soia) e E 472e - Proteine del latte - Sale - Agenti lievitanti E 500 - E 450 e E 503 - Aromi naturali con altro aroma naturale di vaniglia - Amido (di frumento) - Addensante E 415. Può contenere tracce di frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Glucose-fructose syrup - Rehydrated skim milk - Sugar - Eggs - Vegetable oil (Coconut) - Rehydrated egg white - Low fat cocoa powder - Vegetable fats (Palm - Coconut) - Wheat flour - Glucose syrup - Modified starch - Stabiliser Sorbitols - Chocolate (1%) (Cocoa mass - Sugar) - Egg yolk - Lactose - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (included soya) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Milk proteins - Salt - Raising agents Sodium carbonates - Diphosphates and Ammonium carbonates - Natural flavors and other natural vanilla flavor - Starch (of wheat) - Thickener Xanthan gum. May contain traces of other nuts. (for USA) Contains milk, wheat, eggs, soy and coconut. May contain traces of other tree nuts.

07 18

Peso dichiarato / Declared weight 1080 g (90 g e x 12) NET WT. 2 LBS. 6.1 OZ. (3.2 OZ. x 12)
 1800 ml (150 ml x 12) NET CONTENTS 0.47 GAL (5.07 FL. OZ. x 12)
Codice EAN/EAN Code 8007574026438



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA PROFITEROL codice 2643	PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL CUP code 2643
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.07.2018	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

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	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

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1065 KJ
	254 Kcal
Grassi / Fat	11,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	33,4 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,2 g
Proteine / Protein	3,4 g
Sale / Salt	0,12 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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA PROFITEROL codice 2643	PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL CUP code 2643
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.07.2018	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Coppa in plastica (coppetta + coperchio) Plastic cup (cup + ltd)	20.3 (17.5 + 2.8)	Max Ø 83 H 60
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B 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	1	1
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 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 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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA PROFITEROL codice 2643	PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL CUP code 2643
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.07.2018	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

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. 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.
--

NOTE/NOTES

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare la 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.
