



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BISCOTTO FIORDILATTE codice 0362	PRODUCT SPECIFICATION Product name BISCOTTO FIORDILATTE code 0362
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.09.2014	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto per/Manufacturer for: SIPA Spa
 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 / Ice cream

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME BISCOTTO FIORDILATTE 24 pezzi – Gelato alla panna tra due biscotti..

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	biscotti (42%) [farina di FRUMENTO - zucchero - grasso vegetale (palma) - sciroppo di glucosio-fruttosio - colorante E 150a - estratto di malto d'ORZO - agenti lievitanti carbonati di sodio e carbonati di ammonio - cacao – LATTE scremato in polvere - emulsionante lecitine (di girasole) - sale - aromi] – LATTE scremato reidratato - zucchero - PANNA (4,5%) - BURRO anidro - sciroppo di glucosio - LATTOSIO - proteine del LATTE - LATTE scremato in polvere - emulsionante mono- e digliceridi degli acidi grassi - tuorlo d'UOVO – addensante alginato di sodio - gelatina alimentare - aromi. PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO E SOIA.
----------	---

09 14

Peso etichetta / Declared weight 1920g (80 g e x 24 pezzi)
Codice EAN/EAN Code 8007574003620

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 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BISCOTTO FIORDILATTE codice 0362	PRODUCT SPECIFICATION Product name BISCOTTO FIORDILATTE code 0362
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.09.2014	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g	Biscotto 80 g
	Valore energetico / Energy Values	1221 KJ 290 Kcal
Grassi / Fat	8,7 g	7,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	4,8 g	3,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	46,7 g	37,4 g
di cui zuccheri / of which sugars	22,4 g	17,9 g
Proteine / Protein	5,5 g	4,4 g
Sale / Salt	0,28 g	0,22 g

TMC del prodotto / Best before

24 Mesi

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/Dimensi ons (mm)
Imballo primario- Primary pack	Film plastico stampato/ Printed plastic film	1	220
Imballo secondario- Secondary pack	Scatola cartone ondulato / Corrugated cardboard case	115	170x118x295

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	24
Casse. / strato- Case / Layer	26
Strati / pallet - Layer / Pallet	10
Casse / pallet – Case / Pallet	260



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BISCOTTO FIORDILATTE codice 0362	PRODUCT SPECIFICATION Product name BISCOTTO FIORDILATTE code 0362
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.09.2014	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ 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 CEE n 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE n 853/2004	Igiene dei prodotti alimentari di origine animale	Food of animal origin hygiene
Regolamento CEE n 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General aspect of food legislation.
Regolamento CEE n 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Packaging materials and objects that go in touch with food products
Regolamento CEE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Foods and feeds genetically modified
Regolamento CEE n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	OGM traceability and labeling and traceability of foods and feeds from ogm



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BISCOTTO FIORDILATTE codice 0362	PRODUCT SPECIFICATION Product name BISCOTTO FIORDILATTE code 0362
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.09.2014	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale e internazionale. SIPA garantisce la qualità del prodotto fornito secondo il relativo piano di controllo SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA confirm the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and International food legislation. SIPA confirm product quality through a sample plan SIPA confirm application of certified HACCP plan SIPA confirm product traceability by a certified system

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato . The Product does not contain raw materials obtained from GMO
