



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA codice 0820	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIOCCOLATO E NOCCIOLA CUP CUP code 0820	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA Código 0820
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 01.08.2017	REVISIONE 06 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 semifreddo /
Frozen dessert / Postre congelado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL

Gelato alla nocciola e gelato al cioccolato, con variegatura al cioccolato (17,7%).

Hazelnut ice cream and chocolate ice cream, with chocolate sauce (17.7%).

Helado de avellana y helado de chocolate, con salsa de chocolate (17,7%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Zucchero - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Caffè solubile reidratato - Cacao magro in polvere - Cioccolato (4,5%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Grasso vegetale (Cocco) - Pasta di nocciole (1,7%) - Burro - Lattosio - Cacao - Tuorlo d'uovo - Cioccolato in polvere (0,6%) (Cacao - Zucchero) - Emulsionanti E 471 e E 472e - Proteine del latte - Aromi - Addensante E 410. Contiene latte, uova, soia e frutta a guscio. Può contenere tracce di frumento.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Sugar - Water - Glucose-fructose syrup - Rehydrated soluble coffee - Low fat cocoa powder - Chocolate (4.5%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavor] - Vegetable fat (Coconut) - Hazelnut paste (1.7%) - Butter - Lactose - Cocoa - Egg yolk - Chocolate powder (0.6%) (Cocoa - Sugar) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Milk proteins - Artificial flavors - Thickener Locust bean gum. Contains milk, eggs, soya and nuts. May contain traces of wheat.
ESPAÑOL	INGREDIENTES: Leche desnatada rehidratada - Azúcar - Agua - Jarabe de glucosa-fructosa - Café soluble rehidratado - Cacao magro en polvo - Chocolate (4,5%) [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Grasa vegetal (Coco) - Pasta de avellanas (1,7%) - Mantequilla - Lactosa - Cacao - Yema de huevo - Chocolate en polvo (0,6%) (Cacao - Azúcar) - Emulgentes E 471 y E 472e - Proteínas de leche - Aromas - Espesante E 410. Contiene leche, huevos, soja y frutos de cáscara. Puede contener residuos de trigo.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA codice 0820	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIOCCOLATO E NOCCIOLA CUP CUP code 0820	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA Código 0820
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 01.08.2017	REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN
---	--

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto 600 g e (100 g e x 6) NET WT. 1 LB. 5.1 OZ. (3.5 OZ. x 6)
Volume/Volumen 1080 (180 ml x 6)
Codice EAN/EAN Code/Código EAN 8007574008205

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 IO Q 8.6.24
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	831 KJ
	198 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	6,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	4,1 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	28,8 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	26,1 g
Proteine / Protein / Proteínas	3,7 g
Sale / Salt / Sal	0,01 g



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA codice 0820	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CIOCCOLATO E NOCCIOLA CUP CUP code 0820	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA Código 0820
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 01.08.2017	REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN
--	--

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

18 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy eg 10/2003, Expresado como mm/aaaa ej es.: 10/2003)

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.

Modalità di utilizzo / Serving instructions / Modo de empleo

Subito pronta. Ready to eat (freezer to table) /listo para comer

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight / peso (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Coppa in vetro / Glass cup / Copa de vidrio Coperchio in plastica / Plastic lid /Tapa de plástico	255 g 4 g	Ø 78; h 130 Ø 84
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard Embalaje en cartón corrugado	141 g	Ext 285x200x145

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/ INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	6	6
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	20	16
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	200	160



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA codice 0820	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIOCCOLATO E NOCCIOLA CUP CUP code 0820	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA Código 0820
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 01.08.2017	REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN
---	--

ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALÉRGENOS

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 / 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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA codice 0820	PRODUCT SPECIFICATION Product name CIOCCOLATO E NOCCIOLA CUP CUP code 0820	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA Código 0820
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 01.08.2017	REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN
---	--

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene	Higiene de los productos alimenticios
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.	Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed	Alimentos y piensos modificados genéticamente
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG
Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers	Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES

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
SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea. SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA codice 0820	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CIOCCOLATO E NOCCIOLA CUP CUP code 0820	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA Código 0820
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN 01.08.2017	REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN
--	--

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.

NOTE/NOTES / NOTAS

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le 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.
La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.
Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.