



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA E PISTACCHIO codice 0821	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CREMA E PISTACCHIO CUP code 0821	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA CREMA E PISTACCHIO Código 0821
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.09.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 08 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 / Ice cream/Helado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL Gelato al tuorlo d'uovo con variegatura al cioccolato (8,5%) e gelato al pistacchio, con pistacchi pralinati (8,5%).

Custard ice cream with chocolate sauce (8.5%) and pistachio ice cream, with pralinated pistachios (8.5%).

Helado de yema de huevo con salsa de chocolate (8,5%) y helado de pistacho, con pistachos caramelizados (8,5%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES

ITALIANO	<p>Latte scremato reidratato - Zucchero - Pistacchi (8,4%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grasso vegetale (Cocco) - Tuorlo d'uovo (2,9%) - Lattosio - Destrosio - Acqua - Stabilizzante E 420 - Cioccolato (0,6%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Cacao magro in polvere - Proteine del latte - Emulsionanti E 471 - Vino Marsala - Aromi (contiene uova) - Amido modificato - Addensante E 410 - Vino bianco - Alcool - Latte pastorizzato - Colorante E 133.</p> <p>Può contenere tracce di frumento e altra frutta a guscio.</p>
ENGLISH	<p>Rehydrated skim milk - Sugar - Pistachios (8.4%) - Glucose-fructose syrup - Vegetable fat (Coconut) - Egg yolk (2.9%) - Lactose - Dextrose - Water - Stabiliser Sorbitols - Chocolate (0.6%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Fat-reduced cocoa powder - Milk proteins - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Marsala wine - Artificial flavourings (contain eggs) - Modified starch - Thickener Locust bean gum - White wine - Alcohol - Pasteurized milk - Colour FD&C Blue No. 1 (Brilliant Blu FCF).</p> <p>May contain traces of wheat and other nuts.</p> <p>(for USA) Contains milk, eggs, soy, pistachios and coconut. May contain traces of wheat and other tree nuts.</p>
ESPAÑOL	<p>Leche desnatada rehidratada - Azúcar - Pistachos (8,4%) - Jarabe de glucosa-fructosa - Grasa vegetal (Coco) - Yema de huevo (2,9%) - Lactosa - Dextrosa - Agua - Estabilizante E 420 - Chocolate (0,6%) [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Cacao magro en polvo - Proteínas de la leche - Emulgentes E 471 - Vino Marsala - Aromas (contiene huevos) - Almidón modificado - Espesante E 410 - Vino blanco - Alcohol - Leche pasteurizada - Colorante E 133.</p> <p>Puede contener trazas de trigo y otros frutos de cáscara.</p>

08 21

Peso dichiarato / Declared weight/ Peso neto 600 g e (100 g e x 6) NET WT. 1 LB. 5.1 OZ. (3.5 OZ. x 6)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA E PISTACCHIO codice 0821	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CREMA E PISTACCHIO CUP code 0821	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA CREMA E PISTACCHIO Código 0821
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.09.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 08 VERSION REVISIÓN
--	--

Volume/Volumen 1080 ml (180 ml x 6) **NET CONTENTS** 0.28 GAL (6.1 FL. OZ. x 6)
Codice EAN/EAN Code/ Código EAN 8007574008212

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 MAM 006
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	1000 KJ 239 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	10,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	5,2 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	30,3 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	28,7 g
Proteine / Protein / Proteínas	4,6 g
Sale / Salt / Sal	0,06 g



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA E PISTACCHIO codice 0821	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CREMA E PISTACCHIO CUP code 0821	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA CREMA E PISTACCHIO Código 0821
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.09.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 08 VERSION REVISIÓN
--	--

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

18 mesi/months/ meses (Espresso come mm/aaaa es 08/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 08/2021
Expresado como mm/aaaa ej. 08/2021)

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. Listos para comer

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / ENVASADO

		Peso/weight / peso (g)	Dimensioni/Dimension s / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Coppa in vetro / Glass cup / Copa de vidrio Coperchio in plastica / Plastic ltd / Cubeta de plástico	255 g 4 g	Ø 78; h 130 Ø 84
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Embalaje de cartón ondulado	157 g	Ext 280x195x139

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS / INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80x 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 rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA E PISTACCHIO codice 0821	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CREMA E PISTACCHIO CUP code 0821	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA CREMA E PISTACCHIO Código 0821
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.09.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 08 VERSION REVISIÓN
--	--

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

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 / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo

	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 / Milk and products thereof / Leche y sus derivados	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 rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA E PISTACCHIO codice 0821	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CREMA E PISTACCHIO CUP code 0821	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA CREMA E PISTACCHIO Código 0821
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.09.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 08 VERSION REVISIÓN
--	--

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Reg. CE/ EC n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011

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.