



fantasia nel dessert®

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

| | | | |
|--|--|--|---|
| SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA CAFFE' <i>codice 1397</i> | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> COPPA CAFFE' <i>code 1397</i> | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA CAFFE' <i>Código 1397</i> | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA CAFFE' <i>Kode 1397</i> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|---|---------------------------------|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.02.2020 | REVISIONE 06 VERSION | REVISIÓN 06 FECHA DE EMISIÓN 07.02.2020 | REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 07.02.2020 |
|---|---------------------------------|--|---|

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES
RELATIVOS AL PRODUCTOR/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN**

Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta/Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®

Produttore / Manufacturer / Productor/Hersteller: S.I.P.A. spa

Indirizzo/address/ dirección/Adresse 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/
VERKEHRSBEZEICHNUNG** Gelato / Ice cream /Helado/ Speiseeis

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL/
HANDELSNAME**

COPPA CAFFE' 6 pezzi – Gelato alla panna con variegatura al caffè (24%) e grani di cioccolato al caffè./

COPPA CAFFE' 6 pieces – Dairy ice cream with coffee sauce (24%) and grains of chocolate and coffee.

COPPA CAFFE' 6 piezas - Helado crema con salsa de café (24%) y granos de chocolate y café.

COPPA CAFFE' 6 Stücke - Eiskrem mit Sahne mit Kaffeesoße (24%) und Kaffee- und Schokoladenkugeln.



fantasia nel dessert®

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

| | | | |
|--|--|--|---|
| SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA CAFFE' <i>codice 1397</i> | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> COPPA CAFFE' <i>code 1397</i> | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA CAFFE' <i>Código 1397</i> | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA CAFFE' <i>Kode 1397</i> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|---|---------------------------------|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.02.2020 | REVISIONE 06 VERSION | REVISIÓN 06 FECHA DE EMISIÓN 07.02.2020 | REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 07.02.2020 |
|---|---------------------------------|--|---|

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ZUTATEN

| | |
|----------|---|
| ITALIANO | Latte scremato reidratato - Zucchero - Sciroppo di glucosio – Caffè solubile reidratato (10,5%) - Burro - Panna (3,1%) - Grani di cioccolato al caffè (2,6%) (Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Acqua - Estratto di caffè - Aroma naturale di vaniglia) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Lattosio – Amido modificato - Proteine del latte - Addensanti E 410 e E 412 - Aromi – Emulsionanti E 471. Contiene latte. Può contenere tracce di frutta a guscio, frumento, soia e uova. |
| ENGLISH | Rehydrated skim milk - Sugar - Glucose syrup - Rehydrated soluble coffee (10.5%) - Butter - Cream (3.1%) - Grains of chocolate and coffee (2.6%) (Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Water - Coffee extract - Natural vanilla flavor) - Glucose-fructose syrup - Lactose - Modified starch - Milk proteins - Thickeners Locust bean gum and Guar gum - Artificial flavors - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids. Contain milk. May contain traces of nuts, wheat, soya and eggs. |
| ESPAÑOL | Leche desnatada rehidratada - Azúcar - Jarabe de glucosa – Café soluble rehidratado (10,5%) - Mantequilla - Nata (3,1%) - Granos de chocolate y café (2,6%) (Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Agua - Extracto de café - Aroma natural de vainilla) - Jarabe de glucosa-fructosa - Lactosa – Almidón modificado - Proteínas de leche - Espesantes E 410 y E 412 - Aromas - Emulgentes E 471. Contiene leche. Puede contener trazas de frutos de cáscara, trigo, soja y huevos. |
| DEUTSCH | rehydratisierte Magermilch - Zucker - Glukosesirup – rehydratisierter löslicher Kaffee (10,5%) - Butter - Sahne (3,1%) - Kaffee- und Schokoladenkugeln (2,6%) (Zucker - Kakaomasse - Kakaobutter - Wasser - Kaffee-Extrakt – natürliches Vanillearoma) - Glukose-Fruktose-Sirup - Laktose - modifizierte Stärke - Milcheiweiß - Verdickungsmittel E 410 und E 412 - Aromen - Emulgatoren E 471. Enthält Milch. Kann Spuren von Schalenfrüchten, Weizen, Soja und Eier enthalten. |

03 13

Peso dichiarato / Declared weight / Peso neto/Nettogewicht 570 g e (95 g e x 6) NET WT. 1 LB. 4.1 OZ. (3.3 OZ. x 6)
Codice EAN/EAN Code /Código EAN/ EAN-Kode 8007574013971



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 CAFFE' <i>codice 1397</i> | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> COPPA CAFFE' <i>code 1397</i> | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA CAFFE' <i>Código 1397</i> | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA CAFFE' <i>Kode 1397</i> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|---|---------------------------------|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.02.2020 | REVISIONE 06 VERSION | REVISIÓN 06 FECHA DE EMISIÓN 07.02.2020 | REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 07.02.2020 |
|---|---------------------------------|--|---|

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS/ MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

| Parametro / Parameter / Parámetro/ Parameter | Valore max Max values Valor máx Höchstwert | Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales Analysemethode und Materialien |
|---|---|---|
| Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales/ Bakt.-Zähler Gesamt | 500.000 ufc/g | Metodo interno/ Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM 006 |
| Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt | 100 ufc/g | Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM 003- - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (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/ Interne Methode MAM 007 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002 |
| Salmonella spp | Ass/25 g | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM005- Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-09/05) |
| L. Monocytogenes | 100 ufc/g | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM004 - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04) |

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES/ ERNÄHRUNGSWERTE

| Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte | 100 g |
|--|--------------------|
| Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie | 876 KJ 208 Kcal |
| Grassi / Fat / Grasas/ Fett | 6,4 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren | 3,8 g |
| Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate | 34,9 g |
| di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker | 26,5 g |
| Proteine / Protein / Proteínas/ Eiweiß | 2,2 g |
| Sale / Salt / Sal/ Salz | 0,007g |



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 CAFFE' <i>codice 1397</i> | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> COPPA CAFFE' <i>code 1397</i> | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA CAFFE' <i>Código 1397</i> | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA CAFFE' <i>Kode 1397</i> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|---|---------------------------------|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.02.2020 | REVISIONE 06 VERSION | REVISIÓN 06 FECHA DE EMISIÓN 07.02.2020 | REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 07.02.2020 |
|---|---------------------------------|--|---|

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

18 mesi/months / meses/ Monate (Espresso come mm/aaaa es es 03/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: es 03/2013; Expresado como mm/aaa es 03/2013; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 03/2013)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación/ Lagertemperatur

**** / *** (-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. / Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

Modalità di utilizzo / Serving instructions / Modo de empleo/ Servieranweisungen

Subito pronta. /Ready to eat. /Listos para comer/ Sofort fertig.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / ENVASADO/ VERPACKUNG

| | | Peso/weight / peso/ Nettogewicht (g) | Dimensioni/Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen (mm) |
|--|--|---|---|
| Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung | Coppa in vetro / Glass cup / Copa de vidrio/ Glasbecher Coperchio in plastica / Plastic lid / Cubeta de plástico/ Kunststoffabdeckung | 255 g 4 g | Ø 78; h 130 Ø 84 |
| Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung | Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Embalaje de cartón ondulado Verpackung in Wellpappe | 141 g | Ext 285x200x145 |

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS / INFORMACIÓN PALÉ/
PALETTENINFORMATION**

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



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 CAFFE' <i>codice 1397</i> | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> COPPA CAFFE' <i>code 1397</i> | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA CAFFE' <i>Código 1397</i> | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA CAFFE' <i>Kode 1397</i> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|---|---------------------------------|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.02.2020 | REVISIONE 06 VERSION | REVISIÓN 06 FECHA DE EMISIÓN 07.02.2020 | REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 07.02.2020 |
|---|---------------------------------|--|---|

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS/ ALLERGENE

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/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

| | Presente Present Anwesend | CC* |
|--|---------------------------------|-----|
| Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X |
| Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X |
| Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X |
| Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | X | |
| Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X |
| Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| 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/ SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada/ *mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

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

| | | | |
|--|--|--|---|
| SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA CAFFE' <i>codice 1397</i> | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> COPPA CAFFE' <i>code 1397</i> | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA CAFFE' <i>Código 1397</i> | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA CAFFE' <i>Kode 1397</i> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|---|---------------------------------|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.02.2020 | REVISIONE 06 VERSION | REVISIÓN 06 FECHA DE EMISIÓN 07.02.2020 | REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 07.02.2020 |
|---|---------------------------------|--|---|

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/
RECHTSVORSCHRIFTEN**

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

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE/ GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE**

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.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.