



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA STRACCIATELLA <i>codice 1482</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> STRACCIATELLA CUP <i>code 1482</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA STRACCIATELLA <i>Código 1482</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA STRACCIATELLA <i>Kode 1482</i>
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.02.2020	REVISIONE 08 VERSION	REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN 07.02.2020	REVISION 08 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 STRACCIATELLA 6 pezzi – Gelato alla panna con scaglie di cioccolato (3,6%), variegatura al cioccolato (22,8%) e nocciole pralinate.

STRACCIATELLA CUP 6 pieces – Dairy ice cream with chocolate flakes (3.6%), chocolate sauce(22.8%) and caramelised hazelnuts.

COPPA STRACCIATELLA 6 piezas - Helado de nata con astillas de chocolate (3,6%), salsa de chocolate (22,8%) y avellanas caramelizadas.

COPPA STRACCIATELLA 6 Stücke - Eiskrem mit Sahne mit Raspeln von Schokolade (3,6%), Schokoladensoße (22,8%) und karamelisierten Haselnüssen.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA STRACCIATELLA <i>codice 1482</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> STRACCIATELLA CUP <i>code 1482</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA STRACCIATELLA <i>Código 1482</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA STRACCIATELLA <i>Kode 1482</i>
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.02.2020	REVISIONE 08 VERSION	REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN 07.02.2020	REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 07.02.2020
---	---------------------------------------	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Zucchero - Acqua - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Cioccolato (5%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Burro - Panna (3%) - Sciroppo di glucosio - Granella di nocciole pralinate (2,8%) [Nocciole - Zucchero - Aromi (contiene latte)] - Lattosio - Stabilizzante E 420 - Cacao magro in polvere - Cacao - Proteine del latte - Addensanti E 410 e E 412 - Amido modificato- Emulsionanti E 471 - Aromi. Contiene latte, frutta a guscio e soia. Può contenere tracce di frumento e uova.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Sugar - Water - Glucose-fructose syrup - Chocolate (5%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavour] - Butter - Cream (3%) - Glucose syrup - Chopped caramelised hazelnuts (2.8%) [Hazelnuts - Sugar - Artificial flavors (contains milk)] - Lactose - Stabilizers Sorbitols - Low fat cocoa powder - Cocoa - Milk proteins - Thickeners Locust bean gum and Guar gum - Modified starch - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Artificial flavors. Contains milk, nuts and soya. May contain traces of wheat and eggs.
ESPAÑOL	Leche desnatada rehidratada - Azúcar - Agua - Jarabe de glucosa-fructosa - Chocolate (5%) (Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - aroma natural de vainilla] - Mantequilla - Nata (3%) - Jarabe de glucosa - Avellanas caramelizadas trituradas (2,8%) [Avellanas - Azúcar - Aromas (contiene leche)] - Lactosa - Estabilizador E 420 - Cacao magro en polvo - Cacao - Proteínas de leche - Espesantes E 410 y E 412 - Almidón modificado - Emulgentes E 471 - Aromas. Contiene leche, frutos de cáscara y soja. Puede contener trazas de trigo y huevos.
DEUTSCH	Rehydratisierte Magermilch - Zucker - Wasser - Glukose-Fruktose-Sirup - Schokolade (5%) [Zucker - Kakaomasse - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (Soja) - Natürliches Vanillearoma] - Butter - Sahne (3%) - Glukose-Sirup - Karamelisierte Haselnußstückchen (2,8%) [Haselnüsse - Zucker - Aromen (enthält Milch)] - Laktose - Stabilisator E 420 - Fettarmes Kakaopulver - Kakao - Milcheiweiß - Verdickungsmittel E 410 und E 412 - Modifizierte Stärke - Emulgatoren E 471 - Aromen. Enthält Milch, Schalenfrüchte und Soja. Kann Spuren von Weizen und Eiern enthalten.

06 14

Peso dichiarato / Declared weight / Peso neto/Nettogewicht 600 g e (100 g e x 6) NET WT. 1 LB. 5.1 OZ. (3.5 OZ. x 6)
 Volume / Volumen/ Nettofüllmenge 1080 ml (180 ml x 6) NET CONTENTS 0.28 GAL (6.1 FL. OZ. x 6)
 Codice EAN/EAN Code/ Código EAN/ EAN-Kode 8007574014824



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA STRACCIATELLA <i>codice 1482</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> STRACCIATELLA CUP <i>code 1482</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA STRACCIATELLA <i>Código 1482</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA STRACCIATELLA <i>Kode 1482</i>
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.02.2020	REVISIONE 08 VERSION	REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN 07.02.2020	REVISION 08 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 IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21 - 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 IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.23 - 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 IO Q 8.6.22 - 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	933 KJ 222 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	8,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	4,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	31,9 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	26,9 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Eiweiß	3,0 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,004 g



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA STRACCIATELLA <i>codice 1482</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> STRACCIATELLA CUP <i>code 1482</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA STRACCIATELLA <i>Código 1482</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA STRACCIATELLA <i>Kode 1482</i>
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.02.2020	REVISIONE 08 VERSION	REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN 07.02.2020	REVISION 08 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 06/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: es 06/2014; Expresado como mm/aaa es 06/2014; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 06/2014)

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 INFORMATION / 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 20005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA STRACCIATELLA <i>codice 1482</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> STRACCIATELLA CUP <i>code 1482</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA STRACCIATELLA <i>Código 1482</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA STRACCIATELLA <i>Kode 1482</i>
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.02.2020	REVISIONE 08 VERSION	REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN 07.02.2020	REVISION 08 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 20005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA STRACCIATELLA <i>codice 1482</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> STRACCIATELLA CUP <i>code 1482</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA STRACCIATELLA <i>Código 1482</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA STRACCIATELLA <i>Kode 1482</i>
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 07.02.2020	REVISIONE 08 VERSION	REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN 07.02.2020	REVISION 08 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.