



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA CATALANA codice 1987	PRODUCT SPECIFICATION Product name CREMA CATALANA CUP code 1987	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA CREMA CATALANA Código 1987
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.01.2013 FECHA DE EMISIÓN	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 Surgelata/ Quick frozen/Ultracongelado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL

COPPA CREMA CATALANA 9 PEZZI - Crema ricoperta di zucchero caramellato (6,7%).

CREMA CATALANA CUP 9 PIECES - Cream covered with caramelized sugar (6.7%).

COPPA CREMA CATALANA 9 PIEZAS - Crema recubierta de azúcar caramelizado (6,7%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES

ITALIANO	Panna (47,3%) - Zucchero - Tuorlo d'uovo (11,7%) - Acqua - Zucchero di canna - Amido modificato - Latte scremato reidratato - Latte pastorizzato - Gelatina alimentare - Lattosio - Emulsionanti E 471 e E 322 (di girasole) - Destrosio - Olio vegetale (Cocco) - Grassi vegetali (Palma - Palmisto - Cocco) - Sciroppo di glucosio - Proteine del latte - Aromi (contiene latte) - Amido (di frumento). Contiene latte, uova e frumento. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Cream (47.3%) - Sugar - Egg yolk (11.7%) - Water - Cane sugar - Modified starch - Rehydrated skim milk - Pasteurized milk - Edible gelatine - Lactose - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Dextrose - Vegetable oil (Coconut) - Vegetable fats (Palm - Palm-kernel - Coconut) - Glucose syrup - Milk proteins - Artificial flavors (contains milk) - Starch (of wheat). Contain milk, eggs wheat and coconut. May contain traces of other nuts and soya.
ESPAÑOL	Nata (47,3%) - Azúcar - Yema de huevo (11,7%) - Agua - Azúcar de caña - Almidón modificado - Leche desnatada rehidratada - Leche pasteurizada - Gelatina comestible - Lactosa - Emulgentes E 471 y E 322 (de girasol) - Dextrosa - Aceite vegetal (Coco) - Grasas vegetales (Palma - Palmiste - Coco) - Jarabe de glucosa - Proteínas de leche - Aromas (contiene leche) - Almidón (de trigo). Contiene leche, huevos y trigo. Puede contener residuos de frutos de cáscara y soja.

04 13

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto 1260 g e (NET WT. 2 LBS. 12.4 OZ.)
Codice EAN /EAN code/Código EAN 8007574019874



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA CATALANA codice 1987	PRODUCT SPECIFICATION Product name CREMA CATALANA CUP code 1987	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA CREMA CATALANA Código 1987
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.01.2013 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN
--	--

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	1000 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)
E. Coli	50 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	Ass/25 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	1197 KJ 287 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	18,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	5,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	26,5 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	22,8g
Proteine / Protein / Proteínas	3,3g
Sale / Salt / Sal	0,06g

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

12 mesi/months/ meses (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2003; Expresado como mm/aaaa ej. 10/2003)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA CATALANA codice 1987	PRODUCT SPECIFICATION Product name CREMA CATALANA CUP code 1987	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA CREMA CATALANA Código 1987
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.01.2013 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN
--	--

**** / *** (-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.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days /Días

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/Días

(+4°C / 40°F) 2 Giorni / Days/Días In frigorifero. In refrigerator. En frigorífico

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing and it can be stored in refrigerator.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico

Modalità di utilizzo / Serving instructions / Modo de empleo

1,5 - 2 Ore a temperatura ambiente/ 1,5 / 2 Hours at room temperature. / 1,5-2 Horas a temperatura ambiente

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / ENVASADO

		Peso/weight / peso (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Bicchieri di vetro con coperchio di plastica/ Glass with plastic ltd/ Vaso de vidrio	Cup 235 Cap 2.5	Ø 80; h 60 Ø max 90; h 25
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Embalaje de cartón ondulado	184	Ext 275 x 275 x 95

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	9	9
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	17	17
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	204	204



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA CATALANA codice 1987	PRODUCT SPECIFICATION Product name CREMA CATALANA CUP code 1987	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA CREMA CATALANA Código 1987
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.01.2013 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 06 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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA CATALANA codice 1987	PRODUCT SPECIFICATION Product name CREMA CATALANA CUP code 1987	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA CREMA CATALANA Código 1987
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.01.2013 FECHA DE EMISIÓN	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 guarantees the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantees application of certified HACCP plan SIPA guarantees 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 CREMA CATALANA codice 1987	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> CREMA CATALANA CUP code 1987	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA CREMA CATALANA Código 1987
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.01.2013 FECHA DE EMISIÓN	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.