



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SORBIFACILE LIMONE 900 ml codice 1958	PRODUCT SPECIFICATION Product name SORBIFACILE LIMONE 900 ml code 1958
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.11.2015	REVISIONE 07 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Produttore / Manufacturer : S.I.P.A. spa
Indirizzo/address 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 SORBETTO IN TANICA/ LEMON SORBET IN TANK

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME
 PREPARATO AL LIMONE PER SORBETTO DA BERE - LEMON SORBET DRINK

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Succo di limone (15%) - Maltodestrine – Grasso vegetale (Cocco) - Sciroppo di glucosio - Addensanti E 410 - E 440 e E 415 - Emulsionanti E 472b e E 473 - Correttore di acidità E 330 - Aroma naturale di limone - Destrosio. Può contenere tracce di latte, frumento, uova, frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Water - Sugar - Lemon juice (15%) - Maltodextrins - Vegetable fat (Coconut) - Glucose syrup - Thickeners Locust bean gum - Pectins and Xanthan gum - Emulsifiers Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Sucrose esters of fatty acids - Acidity regulator Citric acid - Natural lemon flavor - Dextrose. Contains coconut. May contain traces of milk, wheat, eggs, other nuts and soya.

11 15

Peso etichetta / Net weight 6000 g (1000 g e x 6) NET WT. 13 LBS. 3.6 OZ. (2 LBS. 3.2 OZ.)
Volume 5400 ml (900 ml x 6) NET CONTENTS 1.42 GAL (30.4 FL. OZ. x 6)
Codice EAN/EAN Code 8007574019584

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SORBIFACILE LIMONE 900 ml codice 1958	PRODUCT SPECIFICATION Product name SORBIFACILE LIMONE 900 ml code 1958
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.11.2015	REVISIONE 07 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	704 KJ 167 Kcal
Grassi / Fat	5,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	4,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	29,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	20,4 g
Proteine / Protein	0,1 g
Sale / Salt	0,01 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 11/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2015)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case.

Modalità di utilizzo

Scongelare per 4/5 ore, conservare in frigorifero a 0°C/32°F//+4°C/40°F ed utilizzare entro 30 giorni se la confezione è sigillata, entro 5 giorni se la confezione è aperta.

Istruzioni di servizio:

1) Il prodotto, pronto da servire, può essere consumato a temperatura di frigorifero a 0°C/32°F//+4°C/40°F.

Si raccomanda di agitare bene il prodotto prima di versarlo.

2) Oppure, per ottenere una maggiore cremosità e un aumento di volume fino al 20%, utilizzare la sorbettiera alla temperatura di -4°C/25°F// -2°C/28°F.

In ogni caso per apprezzarne la cremosità, servire ben freddo.

Serving instructions

Defrost for 4/5 hours, store in a refrigerator at 0°C/32°F//+4°C/40°F and use within 30 days if the pack is unopened, within 5 days if the pack is open.

Serving instructions:

1) The product is ready to serve and may be served chilled at 0°C/32°F//+4°C/40°F. Shake the product well before pouring.

2) For a creamier product with 20% extra final volume, use a sorbet maker chilled to -4°C/25°F// -2°C/28°F.

Serve well chilled to appreciate the creamy taste.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SORBIFACILE LIMONE 900 ml codice 1958	PRODUCT SPECIFICATION Product name SORBIFACILE LIMONE 900 ml code 1958
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.11.2015	REVISIONE 07 VERSION
---	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario-Primary pack	Bottiglia in plastica HDPE con tappo/ Plastic bottle HDPE with ltd	Bottle 72 Ltd 12	Ø 85 mm; h 215 mm Ø 55 mm; h 30 mm
Imballo secondario-Secondary pack	Scatola in cardone ondulato avana Brown corrugated cardboard box	158	278 x 193 x 236

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	6	6
Casse. / strato- Case / Layer	120	96
Strati / pallet - Layer / Pallet	5	5
Casse / pallet – Case / Pallet	600	480

ALLERGENI/ ALLERGENS

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

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof		X
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof		
Uova e derivati / Eggs and products thereof		X
Pesce e derivati / Fish and products thereof		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)		X
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof		
Sedano e derivati /Celery and products thereof		
Senape e derivati / Mustard and product thereof		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SORBIFACILE LIMONE 900 ml codice 1958	PRODUCT SPECIFICATION Product name SORBIFACILE LIMONE 900 ml code 1958
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.11.2015	REVISIONE 07 VERSION
--	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004	dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CE/ EC Regulation 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
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CE/ EC Regulation 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
Regolamento UE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

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

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

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.
--

NOTE/NOTES

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.
