



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CASSATA codice 2101</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CASSATA code 2101</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>02.09.2015</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Produttore / Producer :** 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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Gelato – Ice cream

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

CASSATA 16 pezzi – Gelato semifreddo allo zabaione, al cioccolato e alla panna con frutta candita.  
 CASSATA 16 pieces – Zabaglione ice cream, chocolate ice cream and dairy ice cream with candied fruit.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	<b>Latte</b> scremato reidratato - <b>Panna</b> (18,4%) - Zucchero - <b>Burro</b> – <b>Tuorlo d'uovo</b> (5,9%) - Acqua - Scorze d'arancia candite (3%) (Scorze d'arancia – Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Correttore di acidità E 330) - Ciliegie candite (2,8%) (Ciliegie - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Correttore di acidità E 330 - Colorante E 120) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Latte</b> pastorizzato - Granella di nocciole pralinate [ <b>Nocciole</b> - Zucchero – Aromi ( <b>contiene latte</b> )] - <b>Lattosio</b> - Cacao magro in polvere - Cioccolato in polvere (0,4%) (Cacao - Zucchero) - Alcool - Vino Marsala (0,2%) - Amido modificato - Proteine del <b>latte</b> - Addensanti E 410 e E 412 - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) e E 472b - Vino bianco - Aromi ( <b>contiene uova</b> ). <b>Contiene latte, uova e frutta a guscio. Può contenere tracce di frumento e soia.</b>
ENGLISH	Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Cream</b> (18.4%) - Sugar - <b>Butter</b> - <b>Egg yolk</b> (5.9%) - Water - Candied orange peels (3%) (Orange peels - Glucose-fructose syrup - Sugar - Acidity regulator Citric acid) - Candied cherries (2.8%) (Cherries - Glucose-fructose syrup - Sugar - Acidity regulator Citric acid - Colour Carmine) - Glucose-fructose syrup - Pasteurized <b>milk</b> - Chopped caramelised hazelnuts [ <b>Hazelnuts</b> - Sugar - Artificial flavors ( <b>contains milk</b> )] - <b>Lactose</b> - Low fat cocoa powder - Chocolate powder (0.4%) (Cocoa - Sugar) - Alcohol - Marsala wine (0.2%) - Modified starch - <b>Milk</b> proteins - Thickeners Locust bean gum and Guar gum - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - White wine - Artificial flavors ( <b>contains eggs</b> ). <b>Contains milk, eggs and nuts. May contain traces of wheat and soya.</b>

10 15

**Peso etichetta / Net weight** 1600 g (100 g e x 16) NET WT. 3 LBS. 8.4 OZ. (3.5 OZ. x 16)  
 3040 ml (190 ml x 16) NET CONTENTS 0.80 GAL (6.4 FL. OZ. x 16)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574021013



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto CASSATA codice 2101</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name CASSATA code 2101</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.09.2015</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1011 KJ
	242 Kcal
Grassi / Fat	14,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	6,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	23,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	20,4 g
Proteine / Protein	3,2 g
Sale / Salt	0,02 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2015; Expressed like mm/yyyy eg.: 10/2015)

**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.



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto CASSATA codice 2101</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name CASSATA code 2101</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.09.2015</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Carta alimentare stampata/Printed food paper	3	250 x 195
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 1 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard case type 1 kb/s/kb 363/B	133	Ext 227 x 160 x 150

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	16	16
Casse. / strato- Case / Layer	25	30
Strati / pallet - Layer / Pallet	11	11
Casse / pallet – Case / Pallet	275	330

**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	X	
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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto CASSATA codice 2101</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name CASSATA code 2101</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 02.09.2015</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION**

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU 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 CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU 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 CEE/ 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 comprensioni 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.
---