



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SEMIFREDDO CAFFE' codice 0513	PRODUCT SPECIFICATION Product name SEMIFREDDO CAFFE' code 0513
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.06.2015	REVISIONE 09 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 Gelato semifreddo-Frozen dessert

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

SEMIFREDDO CAFFE' 12 pezzi Gelato semifreddo al caffè con cuore al gusto vaniglia (15,5%), decorato con granella di pan di Spagna al cacao (3%).
 SEMIFREDDO CAFFE' 12 pieces – Coffee ice cream with heart of vanilla flavoured (15.5%), decorated with chopped cocoa sponge (3%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Acqua - Zucchero - Olio vegetale (Cocco) - Albume d'uovo reidratato - Grasso vegetale (Palma) - Caffè solubile reidratato (4,4%) - Sciroppo di glucosio - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Tuorlo d'uovo - Farina di frumento - Amido modificato – Uova - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Lattosio - Cacao magro in polvere (0,2%) - Proteine del latte - Aromi (contiene latte) - Addensante E 415 - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Sale - Maltodestrine. Contiene latte, frumento e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Water - Sugar - Vegetable oil (Coconut) - Rehydrated egg white - Vegetable fat (Palm) - Rehydrated soluble coffee (4.4%) - Glucose syrup - Stabilizer Sorbitols - Glucose-fructose syrup - Egg yolk - Wheat flour - Modified starch - Eggs - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Lactose - Low fat cocoa powder (0.2%) - Milk proteins - Artificial flavors (contain milk) - Thickener Xanthan gum – Raising agents Sodium carbonates and Diphosphates - Salt - Maltodextrins. Contain milk, wheat, coconut and eggs. May contain traces of other nuts and soya.

04 13

Peso etichetta / Declared weight 840 g e (70 g e x 12) NET WT. 1 LBS. 13.6 OZ. (2.4 OZ. x 12)
Volume 2100 ml (175 ml x 12) NET CONTENTS 0.55 GAL (5.92 FL. OZ. x 12)
Codice EAN/EAN Code 80075741005136



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SEMIFREDDO CAFFE' codice 0513	PRODUCT SPECIFICATION Product name SEMIFREDDO CAFFE' code 0513
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.06.2015	REVISIONE 09 VERSION
---	---------------------------------------

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	1228 KJ 295 Kcal
Grassi / Fat	20,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	17,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	23,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	20,1g
Proteine / Protein	2,0 g
Sale / Salt	0,1g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 04/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 04/2013)

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 / Serving instructions

Subito pronta/ Ready to eat



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SEMIFREDDO CAFFE' codice 0513	PRODUCT SPECIFICATION Product name SEMIFREDDO CAFFE' code 0513
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.06.2015	REVISIONE 09 VERSION
---	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Coppa in plastica (PS) Plastic (PS) cup	5	Ø max 74 h max 75
	Coperchio in cartoncino teso/ plane cardboard cap	2	Ø 68
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 1 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 1 kb/s/kb 363/B	133	Ext 227 x 160 x 150

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	12	12
Casse. / strato- Case / Layer	30	22
Strati / pallet - Layer / Pallet	11	11
Casse / pallet – Case / Pallet	330	242

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 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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SEMIFREDDO CAFFE' codice 0513	PRODUCT SPECIFICATION Product name SEMIFREDDO CAFFE' code 0513
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.06.2015	REVISIONE 09 VERSION
---	---------------------------------------

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 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

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 la 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.
