



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA COCCO NOCCIOLA codice 0140	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA COCCO NOCCIOLA code 0140	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA COCCO NOCCIOLA Código0140
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.11.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 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 Gelato / Ice cream / Helado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL

Gelato al cocco, variegato con salsa alla nocciola (25,6%), decorato con granella di nocciole pralinate e granella di cioccolato.

Coconut ice cream, with hazelnut sauce (25.6%), decorated with chopped caramelised hazelnuts and chopped chocolate.

Helado de coco, con salsa de avellana (25,6%), con decoración de avellanas caramelizadas molidas y trocitos de chocolate.

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES

ITALIANO	<p>Latte scremato reidratato - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Latte di cocco reidratato (8%) - Grasso vegetale (Cocco) - Granella di nocciole pralinate (2,6%) (Nocciole - Zucchero) - Granella di cioccolato (2,6%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Stabilizzante E 420 - Pasta di nocciole (1,9%) - Cocco rapé (1,4%) - Lattosio - Amido modificato - Proteine del latte - Emulsionanti E 471 - Addensante E 410 - Maltodestrine - Aromi.</p> <p>Può contenere tracce di frumento, uova e altra frutta a guscio.</p>
ENGLISH	<p>Rehydrated skim milk - Sugar - Glucose-fructose syrup – Rehydrated coconut milk (8%) - Vegetable fat (Coconut) - Chopped caramelized hazelnuts (2,6%) (Hazelnuts - Sugar) - Chopped chocolate (2,6%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] – Stabiliser Sorbitols - Hazelnuts paste (1,9%) - Grated coconut (1,4%) - Lactose – Modified starch - Milk proteins - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Thickener Locust bean gum - Maltodextrins - Artificial flavourings.</p> <p>May contain traces of wheat, eggs and other nuts. (for USA) Contains milk, soy, hazelnuts and coconut. May contain traces of wheat, eggs and other tree nuts.</p>
ESPAÑOL	<p>Leche desnatada rehidratada - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - Leche de coco rehidratada (8%) - Grasas vegetales (Coco) - Avellanas caramelizadas molidas (2,6%) (Avellanas - Azúcar) - Trocitos de chocolate (2,6%) [Azúcar – Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Estabilizante E 420 - Pasta de avellanas (1,9%) - Coco rallado (1,4%) - Lactosa - Almidón modificado - Proteínas de la leche - Emulgentes E 471 - Espesante E 410 - Maltodextrinas - Aromas.</p> <p>Puede contener trazas de trigo, huevos y otros frutos de cáscara.</p>



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA COCCO NOCCIOLA codice 0140	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA COCCO NOCCIOLA code 0140	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA COCCO NOCCIOLA Código0140
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.11.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
--	--

Peso dichiarato / Declared weight/Peso neto 600 g e (100 g e X 6) NET WT. 5.1 LBS. (3.5 OZ. X 6)
Volume/Volumen 1080 ml (180 ml x 6) NET CONTENTS 0.28 GAL (6.1 FL. OZ. x 6)
Codice EAN/EAN Code/Código EAN 8007574001404

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	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 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	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (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	1049 KJ 250 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	12,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	9,2 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	31,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	28,7 g
Proteine / Protein / Proteínas	2,6 g
Sale / Salt / Sal	0,05 g

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

18 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 09/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.:09/2020; Expresado como mm/aaaa ej. 09/2020)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA COCCO NOCCIOLA codice 0140	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA COCCO NOCCIOLA code 0140	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA COCCO NOCCIOLA Código0140
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.11.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
--	--

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación

**** / *** (-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.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo

Subito pronta. Ready to eat. Listos para comer

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Coppa in vetro / Glass cup / Copa de vidrio Coperchio in plastica / Plastic cap / Tapa de plástico	255 g 4 g	Ø 78; h 130 Ø 84
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Embalaje de cartón ondulado	149 g	Ext 283x198x145

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS / INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	6	6
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	20	16
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	200	160



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA COCCO NOCCIOLA codice 0140	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA COCCO NOCCIOLA code 0140	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA COCCO NOCCIOLA Código0140
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.11.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 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 produttivo

	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

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Reg. CE/ EC n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011

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.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA COCCO NOCCIOLA <i>codice 0140</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> COPPA COCCO NOCCIOLA <i>code 0140</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA COCCO NOCCIOLA <i>Código0140</i>
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.11.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 03 VERSION REVISIÓN
--	--