



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA CREMA AMARENA</b> <b>cod. 1371</b>		<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA CREMA AMARENA code 1371</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 10.06.2022</b>		<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	--	---------------------------------------

**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Surgelato / Quick-frozen

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

Pan di Spagna al cacao (6,9%) con crema al gusto vaniglia e gocce di cioccolato (47,6%), decorata con ciliegie amarenate e salsa all'amarena (21,7%).  
 Cocoa sponge base (6.9%) with vanilla flavoured cream and chocolate chips (47.6%), decorated with sour cherries and sour cherry sauce (21.7%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - <b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero - Ciliegie amarenate candite (9,1%) (Ciliegie amarenate - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Correttore di acidità E 330 - Conservante <b>Anidride solforosa</b> - Aromi – Succo concentrato di carota nera) - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Succo d'amarena (6,7%) - Sciroppo di glucosio - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Gocce di cioccolato (4,7%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Stabilizzante E 420 - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Amido modificato - Aromi - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - <b>Lattosio</b> - Coloranti E 162 e E 120 - Cacao magro in polvere (0,1%) - Proteine del <b>latte</b> - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale. <b>Contiene anidride solforosa. Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Rehydrated skim <b>milk</b> - Sugar - Candied sour cherries (9.1%) (Sour cherries - Glucose-fructose syrup - Sugar - Acidity regulator Citric acid - Preservative <b>Sulphur dioxide</b> - Artificial flavourings - Black carrot concentrated juice) - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Sour cherry juice (6.7%) – Glucose syrup - Glucose-fructose syrup - Chocolate chips (4.7%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - <b>Wheat</b> flour - <b>Eggs</b> - Stabiliser Sorbitols - <b>Egg yolk</b> - Modified starch - Artificial flavourings - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids – Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - <b>Lactose</b> - Colours Beet powder (Beetroot red) and Carmines - Fat-reduced cocoa powder (0.1%) - <b>Milk</b> proteins - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt. <b>Contains sulphur dioxide. May contain traces of nuts.</b> <b>(for USA) Contains wheat, milk, coconut, eggs and soy. May contain traces of other tree nuts.</b>

03 22

**Peso etichetta / Declared weight** 1320 g (110 g e x 12) NET WT. 2 LBS. 14.6 OZ. (3.9 OZ. x 12)

**Codice EAN / EAN code** 8007574013711



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA CREMA AMARENA</b> <b>cod. 1371</b>		<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA CREMA AMARENA code 1371</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 10.06.2022</b>		<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	--	---------------------------------------

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER

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	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 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	Ass/25 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	1033 KJ
	246 Kcal
Grassi / Fat	10,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	34,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,8 g
Proteine / Protein	1,8 g
Sale / Salt	0,14 g

### TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2020)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA CREMA AMARENA</b> <b>cod. 1371</b>		<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA CREMA AMARENA code 1371</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 10.06.2022</b>		<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>

### Temperatura di conservazione / Storage temperature

\*\*\*\*/\*\* ( -18°C / 0°F) Vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

\* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C/40°F) 2 giorni/days

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

Do not re-freeze after thawing.

### Modalità di utilizzo / Serving instructions

1,5/ 2 Ore a temperatura ambiente/ 1,5/ 2 Hours at room temperature. (21°C/22°C-70°F/72°F)

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/ Weight (g)	Dimensioni/ Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Bicchieri di vetro con coperchio di plastica/ Glass with plastic lid	Cup 235x12=2820 Lid 2.5x20=30	Ø 80; h 60 Ø max 90; h 25
Imballo secondario- Secondary pack	Divisorio in cartone ondulato / Corrugated cardboard divider	47	292 x 278
	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard case	169	Ext 297 x 197 x 165

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	12	12
Casse. / strato- Case / Layer	16	20
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet	160	200



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA CREMA AMARENA</b> <b>cod. 1371</b>		<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA CREMA AMARENA code 1371</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 10.06.2022</b>		<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	--	---------------------------------------

### 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	X	
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

### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

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

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.
--