



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 PANNA COTTA CON CAMELLO codice 1196</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name PANNA COTTA CON CAMELLO code 1196</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto PANNA COTTA CON CAMELLO Código 1196</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 06.10.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 11</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

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

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ DENOMINACIÓN DE VENTA  
SURGELATO/QUICK-FROZEN/ ULTRACONGELADO**

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL** Panna e latte fresco e decorazione con zucchero caramellato./ Cream and milk fresh and decoration with caramelized sugar./ Nata y leche fresco y decoración con azúcar caramelizado.

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES**

ITALIANO	<b>Panna</b> fresca pastorizzata (70%) - <b>Latte</b> fresco pastorizzato (13,5%) - Zucchero - Zuccheri caramellizzati (5%) (Sciroppo di glucosio - Zucchero) - Gelatina alimentare. <b>Può contenere tracce di frumento, uova, frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	Pasteurized fresh <b>cream</b> (70%) - Pasteurized fresh <b>milk</b> (13.5%) - Sugar - Caramelized sugar (5%) (Glucose syrup - Sugar) - Edible gelatine. <b>May contain traces of wheat, eggs, nuts and soya.</b> <b>(for USA) Contain milk. May contain traces of wheat, eggs, tree nuts and soy.</b>
ESPAÑOL	<b>INGREDIENTES:</b> <b>Nata</b> fresca pasteurizada (70%) - <b>Leche</b> fresco pasteurizado (13,5%) - Azúcar - Azúcares caramelizados (5%) (Jarabe de glucosa - Azúcar) – Gelatina comestible. <b>Puede contener trazas de trigo, huevos, frutos de cáscara y soja.</b>

02 17

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto** 1320 g (110 g e x 12) - NET WT. 2 LBS. 14.5 OZ. (3.9 OZ. x 12)  
**Codice EAN/EAN Code/ Código EAN** 8007574011960



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 PANNA COTTA CON CAMELLO codice 1196</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name PANNA COTTA CON CAMELLO code 1196</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto PANNA COTTA CON CAMELLO Código 1196</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 06.10.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 11</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / Método validato (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.25 based on / basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method/ Método validato (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method/ Método validato (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES**

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1226 KJ 296 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	25,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	18,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	14,0 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	14,0 g
Proteine / Protein / Proteínas	3,4 g
Sale / Salt / Sal	0,1 g

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

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 02/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2017; Expresado como mm/aaaa ej. 02/2017)



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 PANNA COTTA CON CAMELLO codice 1196</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name PANNA COTTA CON CAMELLO code 1196</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto PANNA COTTA CON CAMELLO Código 1196</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 06.10.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 11</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

### **Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación**

Nel congelatore/In freezer. En el congelador

\*\*\*\*/\*\*\* (-18°C/0°F) Vedi data consigliata sulla confezione/See side the date indicated on the box / Véase la fecha indicada en el envase

\*\* (-12°C/10°F) 1 mese/month/mes

\* (-6°C/21°F) 1 settimana/week/semana

In frigorifero/In refrigerator/ En frigorífico

(+4°C/40°F) 2 giorni/days/ días

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero/Do not re-freeze after thawing/ Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico.

### **Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo**

1,5/2 ore/hours/horas 21°C/22°C-70°F/72°F) A temperatura ambiente/At room temperature.

Per un consumo ottimale si consiglia di smodellare il prodotto a temperatura non superiore a +4°C/40°F.

For best consumption, it is advisable to remove the product from its mould at a temperature not higher than +4°C/40°F

Para un optimo consumo se aconseja sacar el producto de su envase a temperatura inferior a +4°C/40°F.



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 PANNA COTTA          CON CAMELLO codice 1196</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name PANNA COTTA          CON CAMELLO code 1196</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL          PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto PANNA          COTTA CON CAMELLO Código          1196</b>
---	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 06.10.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 11</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Contenitore in alluminio Aluminium tray Envase de aluminio	6 g	Ø max = 73 H = 52
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Embalaje en cartón corrugado	117	265 x 180 x 132
	Piatto in cartone onulato con alloggiamenti per contenitori con flowpack Cardbord plate to fix trays (x 2) with flow pack Plato en cartón corrugado con celdas para envase con flowpack	42	255 x 170 x 33

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/INFORMACIÓN PALÉ**

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	12	12
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	16	20
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	9	10
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	144	200



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 PANNA COTTA CON CAMELLO codice 1196</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name PANNA COTTA CON CAMELLO code 1196</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto PANNA COTTA CON CAMELLO Código 1196</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 06.10.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 11</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**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 productivo

	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		
Ova 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 (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO <sub>2</sub> > 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



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 PANNA COTTA CON CAMELLO codice 1196</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name PANNA COTTA CON CAMELLO code 1196</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto PANNA COTTA CON CAMELLO Código 1196</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 06.10.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 11</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene	Higiene de los productos alimenticios
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.	Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed	Alimentos y piensos modificados genéticamente
Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE 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	Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG
Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers	Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES**

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
SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea. SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado



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 PANNA COTTA CON CAMELLO codice 1196</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name PANNA COTTA CON CAMELLO code 1196</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto PANNA COTTA CON CAMELLO Código 1196</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 06.10.2017</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 11</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**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.

**NOTE/NOTES / NOTAS**

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.  
La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.  
Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.