



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>VIP PISTACCHIO</b> <b>Codice</b> <b>2536</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>VIP PISTACCHIO</b> <b>Code</b> <b>2536</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>08.02.2016</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Prodotto per / Manufacturer for :** 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 al gusto di pistacchio con ricopertura di cioccolato fondente (25%).

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	<b>Latte</b> scremato reidratato - Cioccolato fondente [Pasta di cacao - Zucchero Burro di cacao - Burro anidro - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aromi] - Sciroppo di glucosio - Zucchero - Olio vegetale (Cocco) - Pasta con <b>pistacchi</b> (6%) [Zucchero - <b>Mandorle</b> - <b>Pistacchi</b> (10%) - Olio vegetale (Cocco) - Amido - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aromi - Coloranti E 100 e E 141] - <b>Burro</b> - Emulsionanti E 471 - Stabilizzanti E 410 - E 412 e E 407 - Colorante E 141 - Aromi. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio</b>
----------	---

02 16

**Peso / weight** 80 g  
**Codice EAN/ EAN Code** 8007574025363

**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)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>VIP PISTACCHIO</b> <b>Codice</b> <b>2536</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>VIP PISTACCHIO</b> <b>Code</b> <b>2536</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>08.02.2016</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	<b>100 g</b>	<b>Per porzione 80 g 1 stecco</b>
<b>Valore energetico / Energy Values</b>	<b>1206 KJ</b> <b>288 Kcal</b>	<b>965 KJ</b> <b>230 Kcal</b>
<b>Grassi / Fat</b>	<b>16,9 g</b>	<b>13,5 g</b>
<b>di cui acidi grassi saturi / of which saturates</b>	<b>11,5 g</b>	<b>9,2 g</b>
<b>Carboidrati / Carbohydrate</b>	<b>30,6 g</b>	<b>24,5 g</b>
<b>di cui zuccheri / of which sugars</b>	<b>27,0 g</b>	<b>21,6 g</b>
<b>Proteine / Protein</b>	<b>3,4 g</b>	<b>2,7 g</b>
<b>Sale / Salt</b>	<b>0,09 g</b>	<b>0,07 g</b>

**TMC del prodotto / Best before**

24 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2016; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2016)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature**

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F)

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		<b>Peso/weight</b>	<b>Dimensioni/Dimensions</b>
<b>Imballo primario- Primary pack</b>	<b>Flowpack Prolipropilene trasparente.</b>	<b>g</b>	
<b>Imballo secondario – Secondary pack</b>	<b>Imballo in cartone tipo Americana KST242/B</b>	<b>g</b>	<b>Ext 312 mm x 204 mm x 126 mm</b>

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

<b>Pallet : Dimensioni / Dimensions</b>	<b>80x 120 cm</b>
<b>Pezzi/ scatola- Pieces / Case</b>	<b>24</b>
<b>Casse. / strato- Case / Layer</b>	<b>12</b>
<b>Strati / pallet - Layer / Pallet</b>	<b>12</b>
<b>Casse / pallet – Case / Pallet</b>	<b>144</b>



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>VIP PISTACCHIO</b> <b>Codice</b> <b>2536</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>VIP PISTACCHIO</b> <b>Code</b> <b>2536</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>08.02.2016</b>	<b>REVISIONE 01</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		
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof		
Uova e derivati / Eggs and products thereof		
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

## 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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>VIP PISTACCHIO</b> <b>Codice</b> <b>2536</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>VIP PISTACCHIO</b> <b>Code</b> <b>2536</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>08.02.2016</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### 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.