



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTUFO NOCCIOLA Codice 0179	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTUFO NOCCIOLA Code 0179
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.09.2014	REVISIONE 02 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 / Ice cream

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME TARTUFO NOCCIOLA 12 PEZZI - Gelato semifreddo alla nocciola con cuore al cioccolato liquido (13,6%), decorato con nocciole pralinate (6,5%) e meringa (4,2%).

TARTUFO NOCCIOLA 12 PIECES Hazelnut ice cream with liquid chocolate heart (13.6%), decorated with caramelised hazelnuts (6.5%) and meringue (4.2%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Zucchero - Granella di nocciole pralinate (Nocciole - Zucchero) - Grasso vegetale (Cocco) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Acqua - Pasta di nocciole (2,6%) - Lattosio - Albumi d'uovo reidratato - Caffè solubile reidratato - Cacao magro in polvere - Stabilizzante E 420 - Cioccolato (0,8%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Proteine del latte - Emulsionanti E 471 - Addensante E 410 - Amido modificato - Cacao - Aromi. Contiene latte, uova, soia e frutta a guscio. Può contenere tracce di frumento.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Sugar - Chopped caramelised hazelnuts (Hazelnuts - Sugar) - Vegetable fat (Coconut) - Glucose-fructose syrup - Water - Hazelnut paste (2.6%) - Lactose - Rehydrated egg white - Rehydrated soluble coffee - Low fat cocoa powder - Stabiliser Sorbitols - Chocolate (0.8%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavor] - Milk proteins - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Thickener Locust bean gum - Modified starch - Cocoa - Artificial flavors. Contain milk, eggs, soya and nuts. May contain traces of wheat.

09 14

Peso etichetta / Declared weight 900 g (75 g e x 12) NET WT. 1 LB. 15.7 OZ. (2.6 OZ. x 12)
Volume/ Volume 1500 ml (125 ml x 12) NET CONTENTS 0.4 GAL (4.23 FL. OZ. x 12)
Codice EAN/ EAN code 8007574001794



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTUFO NOCCIOLA Codice 0179	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTUFO NOCCIOLA Code 0179
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.09.2014	REVISIONE 02 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	995 KJ
	237 Kcal
Grassi / Fat	9,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	4,7 g
Carboidrati / Carbohydrate	32,7 g
di cui zuccheri / of which sugars	28,4 g
Proteine / Protein	3,8 g
Sale / Salt	0,08 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 09/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2015)

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

Pronto consumo / 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 TARTUFO NOCCIOLA Codice 0179	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTUFO NOCCIOLA Code 0179
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.09.2014	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight	Dimensioni/Dimensions
Imballo primario- Primary pack	Contenitore in plastica bianco con coperchio in plastica trasparente e contenitore in carta alimentare/ White plastic tray with transparent plastic cap and white foodgrade paper container	10 g	Ingombro massimo/ Maximum encumbrance Ø 90 mm – h 60 mm
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato T/S/T 323 B Corrugated cardboard box T/S/T 323 B	155 g	Ext 290 mm x 190 mm x 140

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	12	12
Casse. / strato- Case / Layer	20	16
Strati / pallet - Layer / Pallet	12	12
Casse / pallet – Case / Pallet	240	192

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTUFO NOCCIOLA Codice 0179	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTUFO NOCCIOLA Code 0179
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 09.09.2014	REVISIONE 02 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 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.
--

NOTE/NOTES

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.
