



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>SQUEEZY COLA</b> <b>SENZA GLUTINE Codice 2534</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SQUEEZY COLA</b> <b>SENZA GLUTINE Code 2534</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 09.02.2021	<b>REVISIONE 02</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** GHIACCIOLO AL GUSTO DI COLA  
**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	GHIACCIOLO AL GUSTO DI COLA (COPERCHIO DI COLORE MARRONE) <b>INGREDIENTI:</b> Acqua - Zucchero - Destrosio - Succo di limone - Colorante E 150a - Acidificante E 330 - Addensanti E 405 e E 410 - Aroma naturale - Concentrato di mela, carota, ibisco e melassa. <b>Può contenere tracce di latte, uova, soia e frutta a guscio.</b>
----------	---

01 21

**Peso / weight** 120 g  
**Codice EAN/ EAN Code** 8007574025349

**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	100 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	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>SQUEEZY COLA</b> <b>SENZA GLUTINE Codice 2534</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SQUEEZY COLA</b> <b>SENZA GLUTINE Code 2534</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>09.02.2021</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	319 KJ 76 Kcal
Grassi / Fat	0,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	19,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	19,0 g
Proteine / Protein	0,0 g
Sale / Salt	0,01 g

**TMC del prodotto / Best before**

24 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 01/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.: 01/2021)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature**

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F)

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight	Dimensioni/Dimensions
Imballo primario- Primary pack	Bicchieri in cartoncino di pura cellulosa bipolitenato e tappo in alluminio accoppiato con polietilene.	4,84 g	H. 192 mm L. 45,4 mm
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone tipo Americana TUsT/362/ B	273 g	Ext 345 mm x 207 mm x 95 mm

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	26
Casse. / strato- Case / Layer	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	8
Casse / pallet – Case / Pallet	96



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>SQUEEZY COLA</b> <b>SENZA GLUTINE Codice 2534</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SQUEEZY COLA</b> <b>SENZA GLUTINE Code 2534</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>09.02.2021</b>	<b>REVISIONE 02</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		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		
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 / 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**

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.
--