



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA AL LIMONE DI SORRENTO IGP codice 1131	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA AL LIMONE DI SORRENTO IGP Code 1131
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.05.2021	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 Surgelato/Quick-Frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pan di spagna con inzuppatura al succo di "Limone di Sorrento IGP" (15,9%), crema al gusto vaniglia (51,3%) con salsa al succo di "Limone di Sorrento IGP" (24,8%) decorata con granella di pistacchi (1,7%).
 Sponge base soaked with sauce with lemon "Limone di Sorrento" PGI juice (15.9%), vanilla flavoured cream (51.3%) with sauce with lemon "Limone di Sorrento" PGI juice (24.8%) decorated with crushed pistachios (1.7%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Formaggio fresco (Latte - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Latte scremato reidratato - Succo di "Limone di Sorrento IGP" (4,8%) - Stabilizzante E 420 - Albumi d'uovo reidratato - Farina di frumento - Granella di pistacchi - Sciroppo di glucosio - Uova - Amido modificato - Gelatina alimentare - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Olio essenziale di "Limone di Sorrento IGP", Aromi naturali - Proteine del latte - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Addensante E 415. Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Fresh cheese (Milk - Salt - Lactic acid bacteria - Rennet) - Sugar - Glucose-fructose syrup - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated skim milk - Lemon "Limone di Sorrento" PGI juice (4.8%) - Stabiliser Sorbitols - Rehydrated egg white - Wheat flour - Chopped pistachios - Glucose syrup - Eggs - Modified starch - Edible gelatine - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Essential oil of lemon "Limone di Sorrento" PGI, Natural flavourings - Milk proteins - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Thickener Xanthan gum. May contain traces of soya and other nuts. (for USA) Contains eggs, milk, coconut, pistachios and wheat. May contain traces of soy and other tree nuts.

09 20

Peso dichiarato / Declared weight 900 g (100 g e x 9) NET WT. 1 LB. 15.7 OZ. (3.5 OZ. x 9)
Codice EAN/EAN Code 8007574011311



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA AL LIMONE DI SORRENTO IGP codice 1131	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA AL LIMONE DI SORRENTO IGP Code 1131
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.05.2021	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 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)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1027 KJ 246 Kcal
Grassi / Fat	14,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	24,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	19,2 g
Proteine / Protein	2,7 g
Sale / Salt	0,16 g

TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 09/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2020)

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.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

In frigorifero/In refrigerator (+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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA AL LIMONE DI SORRENTO IGP codice 1131	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA AL LIMONE DI SORRENTO IGP Code 1131
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.05.2021	REVISIONE 02 VERSION
---	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight / peso (g)	Dimensioni/Dimensi ons / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack	Bicchieri di vetro con coperchio di plastica/ Glass with plastic ltd.	Cup 235 Ltd 2.5	Ø 80; h 60 Ø max 90; h 25
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case.	184	Ext 275 mm x 275 mm x 95 mm

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	9	9
Casse. / strato- Case / Layer	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	17	17
Casse / pallet – Case / Pallet	204	204

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	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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA AL LIMONE DI SORRENTO IGP codice 1131	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA AL LIMONE DI SORRENTO IGP Code 1131
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 03.05.2021	REVISIONE 02 VERSION
---	---------------------------------------

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

<p>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.</p>
--