

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO CREMA LT 4.8 Codice 0095	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO CREMA LT 4.8 Code 0095
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.09.2023	REVISIONE 07 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi maestri del 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 ALL'UOVO / EGG ICE CREAM

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Tuorlo d'uovo (7%) - Grasso vegetale (Cocco) - Acqua - Lattosio - Proteine del latte - Emulsionanti E 477 e E 471 - Vino Marsala - Addensanti E 410 e E 412 - Vino bianco - Alcool - Latte pastorizzato - Aromi (contiene uova) – Amido modificato. Può contenere tracce di frumento, soia e frutta a guscio.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Sugar - Glucose-fructose syrup - Egg yolk (7%) - Vegetable fat (Coconut) - Water - Lactose - Milk proteins - Emulsifiers E 477 and E 471 - Marsala wine - Thickeners E 410 and E 412 - White wine - Alcohol - Pasteurized milk - Flavourings (contains eggs) - Modified starch. May contain traces of wheat, soya and nuts.

02 23

Peso dichiarato / Declared weight 2500 g e
Volume/ Volume 4800 ml
Codice EAN/ EAN Code 8007574000957

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO CREMA LT 4.8 Codice 0095	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO CREMA LT 4.8 Code 0095
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.09.2023	REVISIONE 07 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 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
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° BIO - 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 - 12/09- 07/02)

REQUISITI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	769 KJ 183 Kcal
Grassi / Fat	7,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	24 g
di cui zuccheri / of which sugars	23 g
Proteine / Protein	3,7 g
Sale / Salt	0,08 g

TMC del prodotto / Best before

20 mesi / months (Espresso come mm/aaaa es 04/2023; Expressed like mm/yyyy e.g.: 04/2023)

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.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO CREMA LT 4.8 Codice 0095	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO CREMA LT 4.8 Code 0095
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.09.2023	REVISIONE 07 VERSION
---	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

Il gelato contenuto in questa confezione originale è stato prodotto con ingredienti di alta qualità, utilizzando una tecnologia che ne assicura un elevato livello igienico.

Questo prodotto per mantenere tutte le sue caratteristiche originali deve essere conservato e proposto al consumo rispettando le seguenti indicazioni:

- 1) La temperatura di somministrazione consigliata deve rimanere costantemente inferiore a -15°C;
- 2) Ogni contenitore di gelato, quando aperto, deve essere dotato di propria spatola o di proprio porzionatore;
- 3) La pulizia della spatola o del porzionatore deve comunque avvenire in acqua corrente evitando soste in bacinelle ad acqua stagnante.

This ice cream is produced with high quality ingredients and accordingly with a technology that assures the bacteriological quality to the product.

Starting from the removal of the cover the user must take all the hygienic precautions to preserve the bacteriological quality of the product until its complete consumption.

Abide by the regulations of the law.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vaschetta in plastica / Plastic bulk	92	360 x 165 x 120
	Coperchio in plastica / Plastic lid	26	360 x 165 x 5
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	141	Ext 380 x 184 x 135

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO CREMA LT 4.8 Codice 0095	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO CREMA LT 4.8 Code 0095
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.09.2023	REVISIONE 07 VERSION
---	---------------------------------------

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse / strato- Case / Layer	15	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	9	8
Casse / pallet – Case / Pallet	135	96

ALLERGENI / ALLERGENS

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

	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 / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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 o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino / lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO CREMA LT 4.8 Codice 0095	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO CREMA LT 4.8 Code 0095
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.09.2023	REVISIONE 07 VERSION
---	---------------------------------------

RIFERIMENTI LEGISLATIVI / LEGISLATION

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.
--