



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CONO WHISKY Codice 0148	PRODUCT SPECIFICATION Product name CONO WHISKY Code 0148
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.07.2020	REVISIONE 01 VERSION
--	---

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME Gelato alla panna con variegatura al whisky, con cialda decorato con uvetta.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Variegatura al whisky (16%) [Zucchero - Sciroppo di glucosio - Whisky (16%) - Latte concentrato zuccherato (Latte - Zucchero) - Zuccheri caramellizzati - Colorante E 150b - Alcool - Stabilizzante E 406 - Aromi (contiene uova)] - Cialda (11%) [Farina di frumento - Zucchero - Olio vegetale (Cocco) - Emulsionanti E 322 (di soia) - Zuccheri caramellizzati - Sale] - Sciroppo di glucosio - Zucchero - Panna (7,7%) - Copertura al cacao magro [Olio vegetale (Cocco) - Zucchero - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi] - Burro - Uva sultanina (2%) - Colorante E 160b(ii) - Emulsionanti E 471 - Stabilizzanti E 410 - E 412 e E 407 - Aromi. Può contenere tracce di frutta a guscio.
----------	--

07 20

Peso / weight 100 g

Codice EAN/ EAN Code

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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CONO WHISKY Codice 0148	PRODUCT SPECIFICATION Product name CONO WHISKY Code 0148
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.07.2020	REVISIONE 01 VERSION
--	---

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1119 KJ
	267 Kcal
Grassi / Fat	10,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	37,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	28,4 g
Proteine / Protein	1,3 g
Sale / Salt	0,1 g

TMC del prodotto / Best before

24 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2020)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F)

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Cono carta in kraft + alu e coperchio in cartoncino politenato		
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone tipo Americana KST242/B	200	350 x 145x183

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	24
Casse. / strato- Case / Layer	16
Strati / pallet - Layer / Pallet	9
Casse / pallet – Case / Pallet	144



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto CONO WHISKY Codice 0148	PRODUCT SPECIFICATION Product name CONO WHISKY Code 0148
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 23.07.2020	REVISIONE 01 VERSION

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

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.
--