



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA MASCARPONE E FRAGOLE</b> <b>codice 0135</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA MASCARPONE E FRAGOLE</b> <b>Code 0135</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>COPPA MASCARPONE E FRAGOLE</b> <b>Código 0135</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 10.03.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION / DETALLES RELATIVOS AL PRODUCTOR**

**Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta :** bindi fantasia nel dessert®

**Produttore / Manufacturer/ Productor :** S.I.P.A. spa

**Indirizzo / address/ dirección**

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/ DENOMINACIÓN DE VENTA** Surgelato/Quick-Frozen/ Ultracongelado

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL**

Pan di Spagna con crema al mascarpone e gocce di cioccolato (36,8%), fragoline e salsa alle fragole (22,4%).  
Sponge base with mascarpone cream and chocolate chips (36.8%), small strawberries and strawberry sauce (22.4%).  
Bizcocho con crema de mascarpone y gotas de chocolate (36,8%), fresas pequeñas y salsa de fresas (22,4%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES**

ITALIANO	Fragoline (20,7%) - Acqua - Zucchero - Purea di fragole (7,3%) - <b>Latte</b> scremato reidratato - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Gocce di cioccolato (3,4%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale divaniglia] - Mascarpone (3,1%) [ <b>Panna</b> - <b>Latte</b> pastorizzato - Correttore di acidità <b>Acido lattico (latte)</b> ] - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - <b>Tuorlo d'uovo</b> - <b>Burro</b> - <b>Latte</b> pastorizzato - Sciroppo di glucosio - Addensanti E 401 - E 440 - E 415 - E 412 e E 410 - Succo di barbabietola - Amido modificato - <b>Lattosio</b> - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Acidificante E 330 - Maltodestrine - Proteine del <b>latte</b> - Aromi - Amido - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Antiossidante E 300 - Sale. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Small strawberries (20.7%) - Water - Sugar - Strawberry purée (7.3%) - Rehydrated skim <b>milk</b> - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Stabiliser Sorbitols - Glucose-fructose syrup - Chocolate chips (3.4%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - Mascarpone cheese (3.1%) [ <b>Cream</b> - Pasteurized <b>milk</b> - Acidity regulator <b>Lactic acid (milk)</b> ] - <b>Wheat</b> flour - <b>Eggs</b> - <b>Egg yolk</b> - <b>Butter</b> - Pasteurized <b>milk</b> - Glucose syrup - Thickeners Sodium alginate - Pectins - Xanthan gum - Guar gum and Locust bean gum - Beetroot juice - Modified starch - <b>Lactose</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Acid Citric acid - Maltodextrins - <b>Milk</b> proteins - Artificial flavourings - Starch - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Antioxidant Ascorbic acid - Salt. <b>May contain traces of nuts.</b> <b>(for USA) Contains milk, wheat, soy, coconut and eggs. May contain traces of other tree nuts.</b>
ESPAÑOL	Fresas pequeñas (20,7%) - Agua - Azúcar - Puré de fresas (7,3%) - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Grasas vegetales (Coco - Palma) - Estabilizante E 420 - Jarabe de glucosa-fructosa - Gotas de Chocolate (3,4%) [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> ) - Aroma natural de vainilla] - Queso Mascarpone (3,1%) [ <b>Nata</b> - <b>Leche</b> pasteurizada - Corrector de acidez <b>Ácido láctico (leche)</b> ] - Harina de <b>trigo</b> - <b>Huevos</b> - <b>Yema de huevo</b> - <b>Mantequilla</b> - <b>Leche</b> pasteurizada - Jarabe de glucosa - Espesantes E 401 - E 440 - E 415 - E 412 y E 410 - Zumo de remolacha - Almidón modificado - <b>Lactosa</b> - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - Acidulante E 330 - Maltodextrinas - Proteínas de la <b>leche</b> - Aromas - Almidónes - Gasificantes E 450 y E 500 - Antioxidante E 300 - Sal. <b>Puede contener trazas de frutos de cáscara.</b>



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA MASCARPONE E FRAGOLE</b> <b>codice 0135</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA MASCARPONE E FRAGOLE</b> <b>Code 0135</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>COPPA MASCARPONE E FRAGOLE</b> <b>Código 0135</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 10.03.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**Peso dichiarato / Declared weight/ Peso neto** 990 g (110 g e x 9) NET WT. 2 LBS. 2.9 OZ. (3.9 OZ. x 9)  
**Codice EAN/EAN Code/ Código EAN** 8007574001350

**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	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 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	Ass/25 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 / VALORES NUTRICIONALES**

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	852 KJ 204 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	10,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	8,7 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	21,7 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	18,2 g
Proteine / Protein / Proteínas	1,9 g
Sale / Salt / Sal	0,08 g

**TMC del prodotto / Best before/ Fecha de duración mínima del producto**

18 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 10/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2020; Expresado como mm/aaaa ej. 10/2020)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA MASCARPONE E FRAGOLE</b> <b>codice 0135</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA MASCARPONE E FRAGOLE</b> <b>Code 0135</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>COPPA MASCARPONE E FRAGOLE</b> <b>Código 0135</b>
--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 10.03.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**Temperatura di conservazione / Storage temperature/ Temperatura de conservación**

\*\*\*\*/\*\*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case. Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase

\*\* (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days / Días

\* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days / Días

(+4°C/40°F) 2 Giorni / Days/ Días In frigorifero/In refrigerator / En frigorífico

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico

**Modalità di utilizzo / Serving instructions/Modo de empleo**

1,5 - 2 Ore a temperatura ambiente/ 1,5 / 2 Hours at room temperature ./ 1,5 / 2 Horas a temperatura ambiente

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Bicchieri di vetro con coperchio di plastica/ Glass with plastic ltd // Vaso de vidrio	Cup 235 Cap 2.5	Ø 80; h 60 Ø max 90; h 25
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Embalaje de cartón ondulado	184	Ext 275 x 275 x 95

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS / INFORMACIÓN PALÉ**

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	9	9
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	17	17
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	204	204



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA MASCARPONE E FRAGOLE</b> <b>codice 0135</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA MASCARPONE E FRAGOLE</b> <b>Code 0135</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>COPPA MASCARPONE E FRAGOLE</b> <b>Código 0135</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 10.03.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS**

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 / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	X	
Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados		X
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / \*Posibilidad de contaminación cruzada

**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 / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE**

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.  
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.