

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

| | | |
|--|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARMELLO codice 0738 | PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARMELLO code 0738 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARMELLO Código 0738 |
|--|--|--|

| | |
|--|--|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.10.2017 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN |
|--|--|

**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

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ DENOMINACIÓN DE VENTA Gelato / Ice cream/Helado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL

FIORDILATTE FRAGOLE E CARMELLO 6 pezzi – Gelato alla panna con mandorle (2,8%), fragole candite (15,5%) e sciroppo al caramello (17%), decorato con mandorle tostate (2,5%).

FIORDILATTE FRAGOLE E CARMELLO 6 pieces – Dairy ice cream with almonds (2.8%), candied strawberries (15.5%) and caramel syrup (17%), decorated with toasted almonds (2.5%).

FIORDILATTE FRAGOLE E CARMELLO 6 piezas - Helado crema con almendras (2,8%), fresas confitadas (15,5%) y jarabe de caramelo (17%), decorado con almendras torradas (2,5%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES

| | |
|----------|---|
| ITALIANO | Latte scremato reidratato - Zucchero - Fragole (13%) - Acqua - Mandorle (5,3%) - Burro - Panna (3%) - Sciroppo di glucosio - Lattosio – Proteine del latte - Addensanti E 410 - E 440 - E 401 e E 415 - Emulsionanti E 471 – Aromi - Correttori di acidità E 300 e E 330 - Amido modificato - Stabilizzante E 500. Contiene latte e frutta a guscio. Può contenere tracce di frumento, uova e soia. |
| ENGLISH | Rehydrated skim milk - Sugar - Strawberries (13%) - Water – Almonds (5.3%) - Butter - Cream (3%) - Glucose syrup - Lactose - Milk proteins - Thickeners Locust bean gum - Pectins - Sodium alginate and Xanthan gum - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Artificial flavors – Acidity regulators Ascorbic acid and Citric acid - Modified starch - Stabiliser Sodium carbonates. Contains milk and nuts. May contain traces of wheat, eggs and soya. |
| ESPAÑOL | Leche desnatada rehidratada - Azúcar - Fresas (13%) - Agua - Almendras (5,3%) - Mantequilla - Nata (3%) - Jarabe de glucosa - Lactosa - Proteínas de leche - Espesantes E 410 - E 440 - E 401 y E 415 - Emulgentes E 471 - Aromas - Correctores de la acidez E 300 y E 330 - Almidón modificado - Estabilizador E 500. Contiene leche y frutos de cáscara. Puede contener residuos de trigo, huevos y soja. |

09 13

Peso dichiarato / Declared weight/ Peso neto 600 g e (100 g e x 6) NET WT. 1 LB. 5.1 OZ. (3.5 OZ. x 6)

Volume/Volumen : 1080 ml (180 ml x 6) NET CONTENTS 0.28 GAL (6.1 FL. OZ. x 6)

Codice EAN/EAN Code/Código EAN 800757407383



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

| | | |
|--|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARMELLO codice 0738 | PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARMELLO code 0738 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARMELLO Código 0738 |
|--|--|--|

| | |
|--|--|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.10.2017 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN |
|--|--|

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| Parametro / Parameter/ Parámetro | Valore max Max values/ Valor máx | Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales |
|---|--|--|
| Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales | 500.000 ufc/g | Metodo interno/ Internal method/ Método interno IO Q 8.6.24 |
| Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales | 100 ufc/g | Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado (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 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002 |
| Salmonella spp | Ass/25 g | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05) |
| L. Monocytogenes | 100 ufc/g | Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04) |

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

| Valori medi / Typical values / Valores medios | 100 g |
|---|--------------------|
| Valore energetico / Energy Values / Valor energético | 927 KJ 221 Kcal |
| Grassi / Fat / Grasas | 8,3 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas | 3,7 g |
| Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono | 32,7 g |
| di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares | 28,8 g |
| Proteine / Protein / Proteínas | 3,2 g |
| Sale / Salt / Sal | 0,02 g |

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

18 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 09/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2017; Expresado como mm/aaaa ej. 09/2017)

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

| | | |
|--|---|---|
| SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARAMELLO codice 0738 | PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARAMELLO code 0738 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARAMELLO Código 0738 |
|--|---|---|

| | |
|--|--|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.10.2017 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN |
|--|--|

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.

Modalità di utilizzo / Serving instructions / Modo de empleo

Subito pronta. Ready to eat. Listos para comer.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

| | | Peso/weight (g) | Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm) |
|---|---|-----------------|--|
| Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario | Coppa in vetro / Glass cup / Copa de vidrio Coperchio in plastica / Plastic lid | 255 g 4 g | Ø 78; h 130 Ø 84 |
| Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario | Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Embalaje de cartón ondulado | 190 g | Ext 280x200x145 |

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS / INFORMACIÓN PALÉ

| | | |
|--|--------------|------------|
| Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones | 100 x 120 cm | 80x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja | 6 | 6 |
| Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato | 20 | 16 |
| Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé | 10 | 10 |
| Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé | 200 | 160 |

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

| | | |
|--|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARMELLO codice 0738 | PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARMELLO code 0738 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARMELLO Código 0738 |
|--|--|--|

| | |
|--|--|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.10.2017 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN |
|--|--|

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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 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

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

| | | |
|--|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARAMELLO codice 0738 | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARAMELLO code 0738 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARAMELLO Código 0738 |
|--|--|--|

| | |
|--|--|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.10.2017 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN |
|--|--|

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

| | | | |
|--|--|--|---|
| Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 852/2004 | Igiene dei prodotti alimentari | Food hygiene | Higiene de los productos alimenticios |
| Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 178/2002 | Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare | General principles and requirements of food law. | Principios y requisitos generales de la Legislación alimentaria |
| Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1935/2004 | Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. | Regulation on materials and articles intended to come into contact with food | Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos |
| Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1829/2003 | Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati | Genetically modified food and feed | Alimentos y piensos modificados genéticamente |
| Regolamento CE/ EC Regulation / Reglamento CE n° 1830/2003 | Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm | GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo | Trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de OMG |
| Regolamento UE/ EU Regulation / Reglamento UE n° 1169/2011 | Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore | Products labelling – Information provided to consumers | Etiquetado de los productos - información facilitada al consumidor |

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS / REQUISITOS DE CALIDAD GENERALES

| |
|---|
| SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea. SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato |
| SIPA guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantee application of certified HACCP plan SIPA guarantee product traceability by a certified system |
| SIPA garantiza el uso de GMP en la producción y el respeto con la legislación vigente nacional y europea. SIPA garantiza la aplicación de un plan HACCP certificado SIPA garantiza la trazabilidad con un sistema certificado |

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

| | | |
|---|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARAMELLO codice 0738 | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARAMELLO code 0738 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA FIORDILATTE FRAGOLA CARAMELLO Código 0738 |
|---|---|---|

| | |
|--|--|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.10.2017 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN |
|--|--|

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.

NOTE/NOTES / NOTAS

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensione del testo.
 Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto.
 The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text.
 No information in English is printed on the product box.
 La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.
 Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.