



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA TRE CIOCCOLATI cod. 1375		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA TRE CIOCCOLATI code 1375
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.06.2022		REVISIONE 00 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

Coppa con creme ai tre cioccolati / Cup with three chocolate creams.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	<p>CREMA AL CIOCCOLATO (42,5%): Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grassi vegetali (Cocco - Palma - Burro di cacao) - Acqua - Cacao magro in polvere - Zucchero - Latte scremato reidratato - Cioccolato (3%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Stabilizzanti E 420 e E 508 - Sciroppo di glucosio - Emulsionanti E 322 (fra cui soia) - E 471 e E 472e - Addensanti E 407 e E 415 - Proteine del latte - Aromi.</p> <p>CREMA AL CIOCCOLATO AL LATTE (32,5%): Cioccolato al latte (38,2%) [Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Pasta di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi] - Pasta di nocciole - Olio vegetale (Girasole) - Zucchero - Farina di frumento - Grasso del latte anidro - Lattosio - Proteine del latte - Sale - Agente lievitante E 500 - Estratto di malto d'orzo.</p> <p>CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO (25%): Latte scremato reidratato - Grassi vegetali (Cocco - Palma - Burro di cacao) - Zucchero - Acqua - Maltodestrine - Stabilizzante E 420 - Olio vegetale (Girasole) - Sciroppo di glucosio - Lattosio - Amido modificato - Cioccolato bianco (0,8%) [Zucchero - Burro di cacao - Latte intero in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (fra cui soia) - Proteine del latte - Aromi (contiene latte) - Addensante E 415.</p> <p>Può contenere tracce di uova e altra frutta a guscio.</p>
ENGLISH	<p>CHOCOLATE CREAM (42.5%): Glucose-fructose syrup - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - Water - Fat-reduced cocoa powder - Sugar - Rehydrated skim milk - Chocolate (3%) (Cocoa mass - Sugar) - Stabilisers Sorbitols and Potassium chloride - Glucose syrup - Emulsifiers Lecithins (included soya) - Mono- and diglycerides of fatty acids and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - Thickeners Carrageenan and Xanthan gum - Milk proteins - Flavourings.</p> <p>MILK CHOCOLATE CREAM (32.5%): Milk chocolate (38.2%) [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Cocoa mass - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Flavourings] - Hazelnut paste - Vegetable oil (Sunflower) - Sugar - Wheat flour - Anhydrous milk fat - Lactose - Milk proteins - Salt - Raising agent Sodium carbonates - Barley malt extract.</p> <p>WHITE CHOCOLATE CREAM (25%): Rehydrated skim milk - Vegetable fats (Coconut - Palm - Cocoa butter) - Sugar - Water - Maltodextrins - Stabiliser Sorbitols - Vegetable oil (Sunflower) - Glucose syrup - Lactose - Modified starch - White chocolate (0.8%) [Sugar - Cocoa butter - Whole milk powder - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (included soya) - Milk proteins - Flavourings (contains milk) - Thickener Xanthan gum.</p> <p>May contain traces of eggs and other nuts. (for USA) Contains milk, wheat, barley, soy, hazelnut and coconut. May contain traces of eggs and other tree nuts.</p>



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA TRE CIOCCOLATI cod. 1375		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA TRE CIOCCOLATI code 1375
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.06.2022		REVISIONE 00 VERSION
-------------------------------------------------------	--	---------------------------------------

Peso etichetta / Declared weight 1320 g (110 g e x 12) NET WT. 2 LBS. 14.6 OZ. (3.9 OZ. x 12)
Codice EAN / EAN code 8007574013759

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER

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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method MAM 007 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1831 KJ
	441 Kcal
Grassi / Fat	32,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	18,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	32,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	27,5 g
Proteine / Protein	3,8 g
Sale / Salt	0,17 g

TMC del prodotto / Best before

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA TRE CIOCCOLATI cod. 1375		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA TRE CIOCCOLATI code 1375
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.06.2022		REVISIONE 00 VERSION
-------------------------------------------------------	--	---------------------------------------

Temperatura di conservazione / Storage temperature

****/** (-18°C / 0°F) Vedi data consigliata sulla confezione/See the date indicated on the box.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+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.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/ Weight (g)	Dimensioni/ Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Bicchieri di vetro con coperchio di plastica/ Glass with plastic lid	Cup 235x12=2820 Lid 2.5x20=30	Ø 80; h 60 Ø max 90; h 25
Imballo secondario- Secondary pack	Divisorio in cartone ondulato / Corrugated cardboard divider	47	292 x 278
	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard case	169	Ext 297 x 197 x 165

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	12	12
Casse. / strato- Case / Layer	16	20
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet	160	200



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA TRE CIOCCOLATI cod. 1375		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA TRE CIOCCOLATI code 1375
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 17.06.2022		REVISIONE 00 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

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.
