SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO *Nome Prodotto SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 codice 1959*	PRODUCT SPECIFICATION *Product name SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 code 1959*	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 Código 1959

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.11.2015 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 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 SORBETTO IN TANICA/ LEMON SORBET IN TANK / SORBETE DE LIMÓN EN BIDÓN
DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

PREPARATO AL LIMONE PER SORBETTO DA BERE / LEMON SORBET DRINK.
PREPARADO AL LIMÓN PARA SORBETE LÍQUIDO

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Succo di limone (15%) - Maltodestrine – Grasso vegetale (Cocco) - Sciroppo di glucosio - Addensanti E 410 - E 440 e E 415 - Emulsionanti E 472b e E 473 - Correttore di acidità E 330 - Aroma naturale di limone - Destrosio. **Può contenere tracce di latte, frumento, uova, frutta a guscio e soia.**
ENGLISH	Water - Sugar - Lemon juice (15%) - Maltodextrins - Vegetable fat (Coconut) - Glucose syrup - Thickeners E 410 - E 440 and E 415 - Emulsifiers E 472b and E 473 - Acidity regulator E 330 - Natural lemon flavour - Dextrose. **May contain traces of milk, wheat, eggs, nuts and soya.**
ESPAÑOL	Agua - Azúcar - Zumo de limón (15%) - Maltodextrinas - Grasa vegetal (Coco) - Jarabe de glucosa - Espesantes E 410 - E 440 y E 415 - Emulgentes E 472b y E 473 - Corrector de la acidez E 330 - Aroma natural de limón - Dextrosa. **Puede contener trazas de leche, trigo, huevos, frutos de cáscara y soja.**

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto 5000 g e
Volume/Volumen 4500 ml
Codice EAN/EAN Code/Código EAN 8007574019591

bindi
fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO *Nome Prodotto* SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 codice 1959	PRODUCT SPECIFICATION *Product name* SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 code 1959	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 Código 1959

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.11.2015 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno MAM 003- Validated method /Método validado (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 / Método interno MAM 007 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno MAM005 - Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno MAM004 - 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	704 KJ 167 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	5,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	4,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	29,0 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	20,4 g
Proteine / Protein / Proteínas	0,1 g
Sale / Salt / Sal	0,01 g

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

12 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 11/2015; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2015; Expresado como mm/aaaa ej. 11/2015)

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.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO *Nome Prodotto SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 codice 1959*	PRODUCT SPECIFICATION *Product name SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 code 1959*	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 Código 1959

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.11.2015 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN

Modalità di utilizzo

Scongelare per 8/10 ore, conservare in frigorifero a 0°/+4°C ed utilizzare entro 30 giorni se la confezione è sigillata, entro 5 giorni se la confezione è aperta.
Istruzioni di servizio:
1) Il prodotto, pronto da servire, può essere consumato a temperatura di frigorifero a 0°/+4°C.Si raccomanda di agitare bene il prodotto prima di versarlo.
2) Oppure, per ottenere una maggiore cremosità e un aumento di volume fino al 20%, utilizzare la sorbettiera alla temperatura di -4°/-2°C. In ogni caso per apprezzarne la cremosità, servire ben freddo.

Serving instructions

Defrost for 8/10 hours, store in a refrigerator at 0°/+4°C and use within 30 days if the pack is unopened, within 5 days if the pack is open.
Serving instructions:
1) The product is ready to serve and may be served chilled at 0°/+4°C. Shake the product well before pouring.
2) For a creamier product with 20% extra final volume, use a sorbet maker chilled to -4°/-2°C. Serve well chilled to appreciate the creamy taste.

Modo de empleo:
Descongelar durante 8/10 horas, conservar en el frigorífico a 0°C/+4°C y consumir antes de pasados 30 días si se conserva el envase precintado, y antes de 5 días si se abre el envase.
Instrucciones para servir:
1) El producto, listo para servir, puede consumirse a la temperatura del frigorífico, es decir entre 0°C/+4 °C. Se recomienda agitar bien el producto antes de servirlo.
2) O bien, para obtener una mayor cremosidad y un aumento del volumen de hasta el 20%, utilizar la sorbetera a una temperatura de -4°/-2°C. En cualquiera de los dos casos, para apreciar la cremosidad, sírvase bien frío.

bindi
fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO *Nome Prodotto SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 codice 1959*	PRODUCT SPECIFICATION *Product name SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 code 1959*	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 Código 1959

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.11.2015 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING / ENVASADO

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario-Primary pack - Embalaje primario	Tanichetta in plastica HDPE/ Plastic tank HDPE / Bidón de plástico HDPE	262 g	180 x 140 x 230
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Sacchetti in plastica PE Plastic bag PE Bolsas de plástico PE	18 g	500 x 350

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS / INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 X 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	43	32
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	4	3
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	172	96

bindi
fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO *Nome Prodotto* *SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 codice 1959*	PRODUCT SPECIFICATION *Product name* *SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 code 1959*	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 Código 1959

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.11.2015 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 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 / Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO *Nome Prodotto* *SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 codice 1959*	PRODUCT SPECIFICATION *Product name* *SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 code 1959*	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 Código 1959

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.11.2015 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 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 *Nome Prodotto SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 codice 1959*	PRODUCT SPECIFICATION *Product name SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 code 1959*	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SORBIFACILE AL LIMONE LT 4.5 Código 1959

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 11.11.2015 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 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.