



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Codice 1251</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Code 1251</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Código 1251</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Kode</i> 1251
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.01.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 13.01.2020
--	--	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ DETALLES
RELATIVOS AL PRODUCTOR/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN**

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

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

Indirizzo/address/ dirección/Adresse 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/
VERKEHRSBEZEICHNUNG** Gelato semifreddo / Ice Cream/Helado/ Speiseeis

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

TARTUFO LIMONCELLO 12 pezzi – Gelato semifreddo al limone con cuore liquido al limoncello (12,3%), decorato con granella di meringa (8,5%).

Utilizziamo solo limoni italiani.

TARTUFO LIMONCELLO 12 pieces - Lemon ice cream with a liquid limoncello core (12.3%), coated with crushed meringue (8.5%). We only use Italian lemons.

TARTUFO LIMONCELLO 12 piezas - Helado de limón con corazón líquido de limoncello (12,3%), decorado con trocitos de merengue (8,5%). Utilizamos sólo limones italianos.

TARTUFO LIMONCELLO 12 Stücke - Zitroneneis mit einem flüssigen Herz aus Limoncello (12,3%), dekoriert mit Schaumgebäckstückchen (8,5%). Wir verwenden nur italienische Zitronen.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto TARTUFO LIMONCELLO Codice 1251	PRODUCT SPECIFICATION Product name TARTUFO LIMONCELLO Code 1251	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto TARTUFO LIMONCELLO Código 1251	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname TARTUFO LIMONCELLO Kode 1251
--	--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.01.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 13.01.2020
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Zucchero - Succo di limone (9,5%) (italiano) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grasso vegetale (Cocco) - Amido (di frumento) - Liquore Limoncello (1,3%) (Acqua - Alcool - Zucchero - Aromi naturali) - Albume d'uovo reidratato - Latte scremato in polvere - Amido modificato - Emulsionanti E 471 - Aromi - Correttore di acidità E 330 - Addensante E 410 - Colorante E 100. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Sugar - Lemon juice (9.5%) (italian) - Glucose-fructose syrup - Vegetable fat (Coconut) - Starch (of wheat) - Liqueur Limoncello (1.3%) (Water - Alcohol - Sugar - Natural flavourings) - Rehydrated egg white - Dried skimmed milk - Modified starch - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Artificial flavourings - Acidity regulator Citric acid - Thickener Locust bean gum - Colour Turmeric oleoresin (Curcumin). May contain traces of nuts and soya. (for USA) Contains milk, eggs, wheat and coconut. May contain traces of other tree nuts and soy
ESPAÑOL	Leche desnatada rehidratada - Azúcar - Zumo de limón (9,5%) (italiano) - Jarabe de glucosa-fructosa - Grasa vegetal (Coco) - Almidón (de trigo) - Licor Limoncello (1,3%) (Agua - Alcohol - Azúcar - Aromas naturales) - Clara de huevo rehidratada - Leche desnatada en polvo - Almidón modificado - Emulgentes E 471 - Aromas - Corrector de acidez E 330 - Espesante E 410 - Colorante E 100. Puede contener trazas de frutos de cáscara y soja.
DEUTSCH	rehydratisierte Magermilch - Zucker - Zitronensaft (9,5%) (italienisch) - Glukose-Fruktose-Sirup - Pflanzenfett (Kokos) - Stärke (aus Weizen) - Likör Limoncello (1,3%) (Wasser - Alkohol - Zucker - natürliche Aromen) - Rehydratisiertes Eiklar - Magermilchpulver - modifizierte Stärke - Emulgatoren E 471 - Aromen - Säureregulator E 330 - Verdickungsmittel E 410 - Farbstoff E 100. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

01 19

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/Nettogewicht 1020 g e (85 g e x 12) NET WT. 2 LBS. 3.9 OZ. (3 OZ. x 12)**Volume/ Volume/Volumen/ Nettotfüllmenge** 1500 ml (125 ml x 12) NET CONTENTS 0.4 GAL (4.23 FL. OZ. x 12)**Codice EAN/ EAN code / Código EAN/ EAN-Kode**

8007574012516



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Codice 1251</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Code 1251</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Código 1251</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Kode</i> 1251
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.01.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 13.01.2020
--	--	---

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS
MICROBIOLÓGICOS/ MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Parametro / Parameter / Parámetro/ Parameter	Valore max Max values Valor máx Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.25 based on / basado en/ auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method/ Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method/ Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Codice 1251</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Code 1251</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Código 1251</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Kode</i> 1251
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.01.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 13.01.2020
--	--	---

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES/
ERNÄHRUNGSWERTE**

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	830 KJ 197 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	5,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	4,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	34,6 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	31,0 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Eiweiß	2,2 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,1 g

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

12 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 01/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.:01/2019; Expresado como mm/aaaa ej 01/2019; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 01/2019)

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

**** / *** (-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

Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

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

Subito Pronto / Ready to eat. /Listos para comer/ Sofort fertig



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Codice 1251</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Code 1251</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Código 1251</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Kode</i> 1251
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.01.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 13.01.2020
--	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Contenitore in plastica bianca con coperchio in plastica trasparente e contenitore in carta alimentare/ White plastic tray with transparent plastic lid and white foodgrade paper container / Envase de plástico blanco con cubeta de plástico transparente y envase de papel alimenticio/ Weißer Plastikbehälter mit transparentem Plastikdeckel und Lebensmittelpapierbehälter	10	Ingombro massimo/ Maximum encumbrance/ Dimensiones máximas/ Maximaler Platzbedarf Ø 90 – h 60
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato T/S/T 323 B Corrugated cardboard case T/S/T 323 B Embalaje de cartón ondulado T/S/T 323 B Verpackung in Wellpappe T/S/T 323 B	155 g	Ext 290 mm x 190 mm x 140

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION /INFORMACIÓN PALÉ/
PALETTENINFORMATION**

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	12	12
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	20	16
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	12	12
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	240	192



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Codice 1251</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Code 1251</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Código 1251</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Kode</i> 1251
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.01.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 13.01.2020
--	--	---

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS/ ALLERGENE

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/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
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/ SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Codice 1251</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Code 1251</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Código 1251</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> TARTUFO LIMONCELLO <i>Kode</i> 1251
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.01.2020 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 10 VERSION REVISIÓN	REVISION 10 AUSSTELLUNGSDATUM 13.01.2020
--	--	---

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/
RECHTSVORSCHRIFTEN**

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / MATERIAS
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE/ GENETISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE**

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.
 Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.