



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto TARTUFO CAFFE' Codice 1670</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name TARTUFO CAFFE' Code 1670</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 10.09.2014</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** Gelato semifreddo / Ice Cream

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

TARTUFO CAFFE' 12 pz – Gelato semifreddo al caffè con cuore liquido al caffè (13,6%),decorato con granella di meringa (11,2%).  
 TARTUFO CAFFE' 12 pieces - Coffee ice cream with liquid coffee heart (13.6%),decorated with chopped meringue (11.2%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	<b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero - Caffè solubile reidratato (14%) - Grasso vegetale (Cocco) - Sciroppo di glucosio - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Albume d'uovo</b> reidratato - <b>Latte</b> scremato in polvere – Cacao magro in polvere - <b>Lattosio</b> - Cioccolato in polvere (Cacao - Zucchero) - Cacao - Proteine del <b>latte</b> - Emulsionanti E 471 - Gelatina alimentare - Amido modificato - Addensanti E 410 e E 412 - Amido (di <b>frumento</b> ) - Aromi. <b>Contiene latte, frumento e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b>
ENGLISH	Rehydrated skim <b>milk</b> - Sugar - Rehydrated soluble coffee (14%) - Vegetable fat (Coconut) - Glucose syrup - Glucose-fructose syrup - Rehydrated <b>egg white</b> - Dried skimmed <b>milk</b> - Low fat cocoa powder - <b>Lactose</b> - Chocolate powder (Cocoa - Sugar) - Cocoa - <b>Milk</b> proteins - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Edible gelatine - Modified starch - Thickeners Locust bean gum and Guar gum - Starch (of <b>wheat</b> ) - Artificial flavors. <b>Contains milk, wheat, eggs and coconut. May contain traces of other nuts and soya.</b>

09 14

**Peso etichetta / Declared weight** 900 g e (75 g e x 12) NET WT. 1 LB. 15.7 OZ. (2.6 OZ. x 12)  
**Volume/ Volume** 1500 ml (125 ml x 12) NET CONTENTS 0.4 GAL (4.23 FL. OZ. x 12)  
**Codice EAN/ EAN code** 8007574116702



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto TARTUFO CAFFE' Codice 1670</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name TARTUFO CAFFE' Code 1670</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 10.09.2014</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**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	100 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	100 ufc/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**

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	961 KJ
	228 Kcal
Grassi / Fat	7,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	6,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	36,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	32,8 g
Proteine / Protein	2,7 g
Sale / Salt	0,09 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 09/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2014)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature**

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case.

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

Pronto consumo / Ready to eat



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto TARTUFO CAFFE' Codice 1670</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name TARTUFO CAFFE' Code 1670</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 10.09.2014</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight	Dimensioni/Dimensions
Imballo primario- Primary pack	Contenitore in plastica con coperchio in plastica e contenitore in carta alimentare/ Plastic bulk with plastic cap and foodgrade paper container.	10 g	Ingombro massimo/ Maximum encumbrance Ø 90 mm – h 60 mm
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato T/S/T 323 B Corrugated cardboard box T/S/T 323 B	155 g	Ext 290 mm x 190 mm x 140 mm

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x120 cm	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	12	12
Casse. / strato- Case / Layer	20	16
Strati / pallet - Layer / Pallet	12	12
Casse / pallet –Case / Pallet	240	192

**ALLERGENI/ ALLERGENS**

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

	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 / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto TARTUFO CAFFE' Codice 1670</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name TARTUFO CAFFE' Code 1670</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 10.09.2014</b>	<b>REVISIONE 08</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION**

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU Regulation 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
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU Regulation 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
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS**

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

**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.
--

**NOTE/NOTES**

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.
---