



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA MASCARPONE cod. 1378		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA MASCARPONE code 1378
--	--	--

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

Crema al mascarpone (74%) con cioccolato e granella di amaretto.
 Mascarpone cream (74%) with chocolate and crushed macaroons.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Latte scremato reidratato - Zucchero - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Granella di amaretti (4%) (Zucchero - Mandorle di albicocca - Albume d'uovo - Agenti lievitanti E 503 e E 500) - Mascarpone (3,9%) [Panna - Latte pastorizzato - Correttore di acidità E 270 (latte)] - Tuorlo d'uovo - Cioccolato al latte (2,7%) [Zucchero - Latte intero in polvere - Burro di cacao - Pasta di cacao - Siero di latte in polvere - Emulsionanti E 322 (di soia)] - Albume d'uovo reidratato - Stabilizzante E 420 - Burro - Amido modificato - Sciroppo di glucosio - Latte pastorizzato - Cioccolato (1,1%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Cacao magro in polvere - Lattosio - Alcool - Proteine del latte - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Addensanti E 401 - E 440 - E 415 e E 410 - Aromi naturali - Colorante E 160b(ii). Può contenere tracce di frumento e frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Rehydrated skim milk - Sugar - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Glucose-fructose syrup - Crushed macaroons (4%) (Sugar - Apricot stone - Egg white - Raising agents Sodium carbonates and Ammonium carbonates) - Mascarpone cheese (3.9%) [Cream - Pasteurized milk - Acidity regulator Lactic acid (milk)] - Egg yolk - Milk chocolate (2.7%) [Sugar - Whole milk powder - Cocoa butter - Cocoa mass - Whey milk powder - Emulsifiers Lecithins (of soya)] - Rehydrated egg white - Stabiliser Sorbitols - Butter - Modified starch - Glucose syrup - Pasteurized milk - Chocolate (1.1%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavouring] - Fat-reduced cocoa powder - Lactose - Alcohol - Milk proteins - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Thickeners Sodium alginate - Pectins - Xanthan gum and Locust bean gum - Natural flavourings - Colour Annatto extract (Annatto norbixin). May contain traces of wheat and nuts. (for USA) Contains milk, eggs, coconut and soy. May contain traces of wheat and tree nuts.

03 22

Peso etichetta / Declared weight 1200 g (100 g e x 12) NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ. (3.5 OZ. x 12)
Codice EAN / EAN code 8007574013780



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA MASCARPONE cod. 1378		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA MASCARPONE code 1378
---	--	--

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

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	1265 KJ
	303 Kcal
Grassi / Fat	18,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	30,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	27,4 g
Proteine / Protein	2,8 g
Sale / Salt	0,07 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 MASCARPONE cod. 1378		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA MASCARPONE code 1378
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 2.5x12=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 MASCARPONE cod. 1378		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA MASCARPONE code 1378
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.