



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Codice 0100	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Code 0100	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Código 0100
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.01.2018 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 Gelato al pistacchio / Pistacchio fruit ice. / Helado de frutas - pistacho

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL Gelato al pistacchio / Pistacchio fruit ice / Helado de frutas - pistacho

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Pistacchi (5%) - Grasso vegetale (Cocco) - Destrosio - Lattosio - Latte scremato in polvere - Proteine del latte - Emulsionanti E 471 - Addensante E 410 - Aromi (contiene latte). Può contenere tracce di frumento, uova, soia e altra frutta a guscio.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Sugar - Glucose-fructose syrup – Pistachios (5%) - Vegetable fat (Coconut) - Dextrose - Lactose - Dried skimmed milk – Milk proteins - Emulsifiers E 471 - Thickener E 410 - Flavours (contain milk). May contain traces of wheat, eggs, soya and other nuts.
ESPAÑOL	Leche desnatada rehidratada - Azúcar - Jarabe de glucosa-fructosa - Pistachos (5%) - Grasa vegetal (Coco) - Dextrosa - Lactosa - Leche desnatada en polvo - Proteínas de leche - Emulgentes E 471 - Espesante E 410 - Aromas (contiene leche). Puede contener residuos de trigo, huevos, soja y otros frutos de cáscara.

04 13

Peso dichiarato / Declared weight /Peso neto 2500 g e

Volume/ Volume/Volumen 4800 ml

Codice EAN/ EAN Code/ Código EAN 8007574001008



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Codice 0100	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Code 0100	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Código 0100
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.01.2018 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 IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado (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 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.22 - 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	776 KJ 185 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	7,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	5,3 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	24,3 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	21,7 g
Proteine / Protein / Proteínas	4,2 g
Sale / Salt / Sal	0,02 g

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

20 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 04/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 04/2013; Expresado como mm/aaaa ej. 04/2013)

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.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Codice 0100	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Code 0100	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Código 0100
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.01.2018 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN
----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo

Il gelato contenuto in questa confezione originale è stato prodotto con ingredienti di alta qualità, utilizzando una tecnologia che ne assicura un elevato livello igienico.

Questo prodotto per mantenere tutte le sue caratteristiche originali deve essere conservato e proposto al consumo rispettando le seguenti indicazioni:

- 1) La temperatura di somministrazione consigliata deve rimanere costantemente inferiore a -15°C;
- 2) Ogni contenitore di gelato, quando aperto, deve essere dotato di propria spatola o di proprio porzionatore;
- 3) La pulizia della spatola o del porzionatore deve comunque avvenire in acqua corrente evitando soste in bacinelle ad acqua stagnante.

This ice cream is produced with high quality ingredients and accordingly with a technology that assures the bacteriological quality to the product.

Starting from the removal of the cover the user must take all the hygienic precautions to preserve the bacteriological quality of the product until its complete consumption.

Abide by the regulations of the law.

El helado contenido en este envase original ha sido producido con ingredientes de alta calidad, utilizando una tecnología que garantiza un elevado nivel de higiene.

Este producto, para mantener todas sus características originales, debe ser conservado y propuesto al consumo respetando las siguientes directrices:

- 1) La temperatura de administración recomendada debe permanecer constantemente por debajo a -15°C;
- 2) Cada recipiente de helado, cuando se abre, debe estar equipado con su propia espátula o dosificador;
- 3) La limpieza de la espátula o del dosificador debe realizarse con agua corriente, evitando las cuencas de agua estancada.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Vaschetta in plastica argento con coperchio in plastica / Grey plastic bulk with plastic ltd Cubeta de plástico de plata con tapa de plástico	Coperchio/ Ltd/Tapa 26 Vaschetta/bulk/ Cubeta 88	Coperchio/ Ltd/Tapa 360 x 5 x 165 Vaschetta/bulk/Cubeta 360 x 165 x 120
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Embalaje de cartón ondulado	164	Ext 375 x 182 x 147



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Codice 0100	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Code 0100	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Código 0100
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.01.2018 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN
-----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

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	15	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	9	8
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	135	96

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 / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Codice 0100	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Code 0100	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Código 0100
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.01.2018 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 guarantees the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantees application of certified HACCP plan SIPA guarantees 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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Codice 0100	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Code 0100	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto IL GELATO PISTACCHIO LT 4.8 Código 0100
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 24.01.2018 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 la 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.