



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA SPAGNOLA codice 1520	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA SPAGNOLA code 1520	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA SPAGNOLA Código 1520
---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 08 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 / Ice cream / Helado

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL COPPA SPAGNOLA 6 pezzi – Gelato alla panna con variegatura all'amarena (25,5%) e ciliegie amarenate (10,8%).
 COPPA SPAGNOLA 6 pieces – Dairy ice cream with sour cherry sauce (25.5%) and sour cherries (10.8%).
 COPPA SPAGNOLA 6 piezas – Helado crema con salsa (25,5%) de guindas y guindas (10,8%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES

ITALIANO	<p>Latte scremato reidratato - Zucchero - Ciliegie amarenate candite (Ciliegie amarenate - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero – Correttore di acidità E 330 - Conservante Anidride solforosa - Aromi - Succo concentrato di carota nera) - Sciroppo di glucosio - Acqua - Burro - Panna (2,6%) - Lattosio - Amido modificato - Succo d'uva - Sciroppo di fruttosio - Proteine del latte - Succo d'amarena (0,3%) - Acidificanti E 330 - E 334 e E 296 - Aromi – Emulsionanti E 471 - Coloranti E 162 e E 120 - Addensante E 410.</p> <p>Contiene latte e anidride solforosa. Può contenere tracce di frutta a guscio, frumento, soia e uova.</p>
ENGLISH	<p>Rehydrated skim milk - Sugar - Candied sour cherries (Sour cherries - Glucose-fructose syrup - Sugar - Acidity regulator Citric acid – Preservative Sulphur dioxide - Artificial flavourings - Black carrot concentrated juice) - Glucose syrup - Water - Butter - Cream (2.6%) - Lactose - Modified starch – Grape juice - Fructose syrup - Milk proteins - Sour cherry juice (0.3%) - Acids Citric acid - Tartaric acid and Malic acid - Artificial flavourings - Emulsifiers Mono and diglycerides of fatty acids - Colours Beet powder (Beetroot red) and Carmines - Thickener Locust bean gum.</p> <p>Contains milk and sulphur dioxide. May contain traces of nuts, wheat, soya and eggs</p>
ESPAÑOL	<p>Leche desnatada rehidratada - Azúcar - Guindas confitadas (Guindas - Jarabe de glucosa-fructosa - Azúcar - Corrector de acidez E 330 – Conservador Dióxido de azufre - Aromas - Zumo concentrado de zanahoria negra) - Jarabe de glucosa - Agua - Mantequilla - Nata (2,6%) - Lactosa - Almidón modificado – Zumo de uva - Jarabe de fructosa - Proteínas de leche - Zumo de guindas (0,3%) - Acidulantes E 330 - E 334 y E 296 - Aromas - Emulgentes E 471 - Colorantes E 162 y E 120 - Espesante E 410.</p> <p>Contiene leche y dióxido de azufre. Puede contener trazas de frutos de cáscara, trigo, soja y huevos.</p>

05 19

Peso dichiarato / Declared weight/ Peso neto 600 g e (100 g e X 6) NET WT. 5.1 LBS. 3.5 OZ. (3.5 OZ. X 6)

Volume/ Volumen 1080 ml (180 ml x 6) NET CONTENTS 0.28 GAL (6.1 FL. OZ. x 6)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA SPAGNOLA codice 1520	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA SPAGNOLA code 1520	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA SPAGNOLA Código 1520
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 08 VERSION REVISIÓN
--	--

Codice EAN/EAN Code/ Código EAN

8007574015203

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	915 KJ
	217 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	5,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	3,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	40,4 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	32,0 g
Proteine / Protein / Proteínas	1,7 g
Sale / Salt / Sal	0,13 g



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA SPAGNOLA codice 1520	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA SPAGNOLA code 1520	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA SPAGNOLA Código 1520
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 08 VERSION REVISIÓN
---	--

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

18 mesi/months/ meses (Espresso come mm/aaaa es 05/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.:05/2019; Expresado como mm/aaaa ej 05/2019)

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.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/Modo de empleo

Subito pronta. Ready to eat. Listos para comer

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Coppa in vetro / Glass cup / Copa de vidrio Coperchio in plastica / Plastic cap / Cubeta de plástico	255 g 4 g	Ø 78; h 130 Ø 84
Imballo secondario - Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Embalaje de cartón ondulado	141 g	Ext 285x200x145

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS / INFORMACIÓN PALÉ

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	6	6
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	20	16
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	200	160



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA SPAGNOLA codice 1520	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA SPAGNOLA code 1520	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA SPAGNOLA Código 1520
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 08 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 / 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	X	
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 20005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA SPAGNOLA codice 1520	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA SPAGNOLA code 1520	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA SPAGNOLA Código 1520
--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 06.06.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 08 VERSION REVISIÓN
--	--

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

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 / 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.