



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 SORBETTO MELA VERDE LT 4.8 Codice 1403	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO SORBETTO MELA VERDE LT 4.8 Code 1403
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.07.2019	REVISIONE 05 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 Sorbetto di mela verde/ Green apple Sorbet

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME Sorbetto di mela verde/ Green apple Sorbet

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Purea di mela verde (34%) - Zucchero - Destrosio - Succo di mela (2,7%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Addensanti E 410 - E 412 e E 440 - Correttori di acidità E 330 e E 300 - Gelatina alimentare - Aromi - Acidificante E 296 - Colorante E 141. Può contenere tracce di frumento, latte, uova, soia e frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Green apple purée (34%) - Sugar - Dextrose - Apple juice (2,7%) - Glucose-fructose syrup - Thickeners E 410 - E 412 and E 440 - Acidity regulator E 330 and E 300 - Edible gelatine - Artificial flavourings - Acid E 296 - Colour E 141. May contain traces of wheat, milk, eggs, soya and nuts.

07 19

Peso etichetta / Declared weight 2850 g e
Codice EAN/ EAN Code 8007574014039

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)



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 SORBETTO MELA VERDE LT 4.8 Codice 1403	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO SORBETTO MELA VERDE LT 4.8 Code 1403
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.07.2019	REVISIONE 05 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	561 KJ 132 Kcal
Grassi / Fat	0,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	31,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	31,2g
Proteine / Protein	0,1g
Sale / Salt	0,04g

TMC del prodotto / Best before

20 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 07/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2019)

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

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.



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 SORBETTO MELA VERDE LT 4.8 Codice 1403	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO SORBETTO MELA VERDE LT 4.8 Code 1403
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.07.2019	REVISIONE 05 VERSION
--	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vaschetta in plastica argento con coperchio in plastica / Grey plastic bulk with plastic ltd	Coperchio/ Ltd 26 Vaschetta/bulk 88	Coperchio/ Ltd 360 x 5 x 165 Vaschetta/bulk 360 x 165 x120
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	164	Ext 375 x 182 x 147

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	15	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	8	8
Casse / pallet – Case / Pallet	120	96

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



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 SORBETTO MELA VERDE LT 4.8 Codice 1403	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO SORBETTO MELA VERDE LT 4.8 Code 1403
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.07.2019	REVISIONE 05 VERSION
---	---------------------------------------

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

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.
--