



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <b>LT 2.5 Codice 0094</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <b>LT 2.5 Code 0094</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES</b> <b>PRODUKT</b> Produktname <b>GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <b>LT 2.5</b> <b>Kode 0094</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 12.11.2019</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 07</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>12.11.2019</b>
---	---------------------------------------	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN**

**Marchio di Vendita / Brand name/Verkaufsmarke:** bindi fantasia nel dessert®  
**Produttore / Manufacturer/ Hersteller:** S.I.P.A. spa  
**Indirizzo/address/Adresse** 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG** Sorbetto di mela verde / Green apple sorbet/ Grüner Apfel-Sorbet

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME** Sorbetto di mela verde / Green apple sorbet/ Grüner Apfel-Sorbet

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/ ZUTATEN**

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. <b>Può contenere tracce di frumento, latte, uova, soia e frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Green apple purée (34%) - Sugar - Dextrose - Apple juice (2.7%) - Glucose-fructose syrup - Thickeners E 410 - E 412 and E 440 - Acidity regulators E 330 and E 300 - Edible gelatine - Flavourings - Acid E 296 - Colour E 141. <b>May contain traces of wheat, milk, eggs, soya and nuts.</b>
DEUTSCH	Wasser - Püree von Apfelgrüne (34%) - Zucker - Dextrose - Apfelsaft (2,7%) - Glukose-Fruktose-Sirup - Verdickungsmittel E 410 - E 412 und E 440 - Säureregulatoren E 330 und E 300 - Speisegelatine - Aromen - Säuerungsmittel E 296 - Farbstoff E 141. <b>Kann Spuren von Weizen, Milch, Eier, Soja und Schalenfrüchten enthalten.</b>

08 19

**Peso etichetta / Declared weight/Nettogewicht** 1750 g e  
**Volume/ Volume/ Nettotfüllmenge** 2500 ml  
**Codice EAN/ EAN code/ EAN-Kode** 8007574000940



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <b>LT 2.5 Codice 0094</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <b>LT 2.5 Code 0094</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES</b> <b>PRODUKT</b> Produktname <b>GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <b>LT 2.5</b> <b>Kode 0094</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 12.11.2019</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 07</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>12.11.2019</b>
---	---------------------------------------	---

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS/  
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Parametro / Parameter/ Parameter	Valore max Max values Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms/ Coliforme insgesamt	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.21 - Validated method/ nachgewiesene Methode (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/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE**

<b>Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values/Energie	511 KJ
	120 Kcal
Grassi / Fat/Fett	0,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren	0,04 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	28,9 g
di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker	28,3 g
Proteine / Protein/ Eiweiß	0,4 g
Sale / Salt/ Salz	0,05g



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <b>LT 2.5 Codice 0094</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <b>LT 2.5 Code 0094</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES</b> <b>PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <b>LT 2.5</b> <b>Kode 0094</b>
---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>12.11.2019</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 07</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>12.11.2019</b>
--	---------------------------------------	---

**TMC del prodotto / Best before/ Mindesthaltbarkeitsdatum**

20 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 08/2019; Expressed like mm/yyyy e.g.: 08/2019; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 08/2019)

**Temperatura di conservazione / Storage temperature/ Lagertemperatur**

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.  
To be consumed best before the date indicated on the case.  
Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

**Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Servieranweisungen**

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.

Das Eis in dieser Originalverpackung enthalten ist, wurde mit hochwertigen Zutaten hergestellt, mit einer Technologie, die ein hohes Maß an Hygiene gewährleistet.

Um alle ursprünglichen Eigenschaften zu erhalten, muss dieses Produkt gemäß den folgenden Richtlinien gelagert und zum Verzehr angeboten werden:

- 1) Die empfohlene Anwendungstemperatur muss konstant unter -15 ° C bleiben
- 2) Jeder Eisbehälter muss beim Öffnen mit einem eigenen Spatel oder einem eigenen Portionierer ausgestattet sein
- 3) Die Reinigung des Spatels oder des Portionierers muss jedoch unter fließendem Wasser erfolgen, um ein Stoppen in stehenden Wasserbecken zu vermeiden.



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <i>LT 2.5 Codice</i> <b>0094</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <i>LT 2.5 Code</i> <b>0094</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES</b> <b>PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <i>LT 2.5</i> <i>Kode</i> <b>0094</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>12.11.2019</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 07</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>12.11.2019</b>
--	---------------------------------------	---

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG**

		Peso/weight/ Nettogewicht	Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung	Vachetta in plastica bianca con coperchio in plastica bianco/ White plastic bulk with white plastic cap/ Weiße Kunststoffschale mit weißem Kunststoffdeckel	Coperchio/ Cap/ Deckel 27 g Vaschetta/bulk/ Schale 73 g	Coperchio/ Cap/ Deckel 240 x 145 Vaschetta/bulk/Schale 235 x 140 x 98
Imballo secondario – Secondary pack- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Verpackung in Wellpappe	100 g	Ext 255 x 160 x 115

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/ PALETTENINFORMATION**

Pallet/ Palette: Dimensioni / Dimensions/ Abmessungen	100 x 120 mm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer- Kisten / Schicht	30	23
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	13	13
Casse / pallet – Case / Pallet - Kisten / Palette	390	299



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <b>LT 2.5 Codice 0094</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <b>LT 2.5 Code 0094</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES</b> <b>PRODUKT</b> <b>Produktname GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <b>LT 2.5</b> <b>Kode 0094</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 12.11.2019</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 07</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>12.11.2019</b>
---	---------------------------------------	---

### ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALLERGENE

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/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Pesce e derivati / Fish and products thereof/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg or 10 mg/l/ SO <sub>2</sub> mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/ \*mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <i>LT 2.5 Codice</i> <b>0094</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <i>LT 2.5 Code</i> <b>0094</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES</b> <b>PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>GRAN GELATO</b> <b>SORBETTO MELA VERDE</b> <i>LT 2.5</i> <i>Kode</i> <b>0094</b>
--	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>12.11.2019</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b>	<b>REVISION 07</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>12.11.2019</b>
--	---------------------------------------	---

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/  
RECHTSVORSCHRIFTEN**

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS/ GENETISCH  
VERÄNDERTE ROHSTOFFE**

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.  
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.