



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA PISTACCHIO codice 2529	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CREMA PISTACCHIO Code 2529
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.03.2015	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 Gelato/ Ice cream

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME : CREMA PISTACCHIO

Gelato al tuorlo d'uovo e gelato al pistacchio, con pistacchi pralinati (4,7%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Pistacchi (5,4%) - Grasso vegetale (Cocco) - Tuorlo d'uovo (3,1%) - Lattosio - Destrosio - Proteine del latte - Emulsionanti E 471 - Vino Marsala - Addensante E 410 - Vino bianco - Alcool - Latte pastorizzato - Aromi (contiene latte e uova) - Amido modificato - Colorante E 132. Può contenere tracce di frumento, soia, altra frutta a guscio, arachidi e semi di sesamo.
----------	---

03 15

Peso dichiarato / Declared weight 1440 g e (90 g e x 16)
Codice EAN/EAN Code 8007574025295

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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	100 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	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - 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 COPPA CREMA PISTACCHIO codice 2529	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CREMA PISTACCHIO Code 2529
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.03.2015	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	885 KJ
	211 Kcal
Grassi / Fat	9,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	6,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	26,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	23,1 g
Proteine / Protein	4,2 g
Sale / Salt	0,1 g

TMC del prodotto / Best before

18 mesi / month

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

Subito pronta/ Ready to eat

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Coppa in plastica (PS) Plastic (PS) cup	10 g	Ø max 70 h max 80
	Coperchio in plastica (PS) Plastic (PS) lid	4	Ø 76
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo 1 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 1 kb/s/kb 363/B	172	Ext 320 x 160 x 185

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	16
Casse. / strato- Case / Layer	17
Strati / pallet - Layer / Pallet	10
Casse / pallet – Case / Pallet	170



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA PISTACCHIO codice 2529	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CREMA PISTACCHIO Code 2529
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.03.2015	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

ALLERGENI/ ALLERGENS

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

	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		X
Soia e derivati / Soybeans and products thereof		X
Latte e derivati / Milk and products thereof	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits 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		X
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU Regulation 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
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU Regulation 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
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREMA PISTACCHIO codice 2529	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CREMA PISTACCHIO Code 2529
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.03.2015	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

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 guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantee application of certified HACCP plan SIPA guarantee product traceability by a certified system

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.
--