



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Codice 1230</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Code 1230</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Código 1230</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Kode 1230</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.10.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 18.10.2021
--	--	---

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

Marchio di Vendita / Brand name/ Marca de venta/Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®

Produttore / Manufacturer / Productor/Hersteller: S.I.P.A. spa

Indirizzo/address/ dirección/Adresse 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/
VERKEHRSBEZEICHNUNG** Gelato semifreddo / Ice Cream/Helado/ Speiseeis

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL/
HANDELSNAME**

Gelato alla panna fresca e latte fresco (70%) con copertura al cacao.

Dairy ice cream with fresh cream and fresh milk (70%) with cocoa coating.

Helado de nata fresca y leche fresco (70%) recubierto con cacao.

Eiskrem mit Frischsahne und Frischmilch (70%) bedeckt mit Kakao.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT
Nome Prodotto BELBELE' FIOR DI PANNA Codice 1230	Product name BELBELE' FIOR DI PANNA Code 1230	Nombre del producto BELBELE' FIOR DI PANNA Código 1230	Produktname BELBELE' FIOR DI PANNA Kode 1230

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.10.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 18.10.2021
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	Latte fresco pastorizzato (39%) - Copertura al cacao magro (30%) [Oli vegetali (Cocco - Karité - Girasole) - Zucchero - Cacao magro in polvere (11%) - Emulsionanti E 322 (di girasole) e E 476] - Panna fresca pastorizzata (17%) - Zucchero - Latte scremato in polvere - Sciroppo di glucosio - Emulsionanti E 471 - Stabilizzanti E 410 - E 412 e E 407. Può contenere tracce di uova, soia, frutta a guscio, arachidi e frumento.
ENGLISH	Pasteurized fresh milk (39%) - Fat-reduced cocoa powder coating (30%) [Vegetable oils (Coconut - Shea - Sunflower) - Sugar - Fat-reduced cocoa powder (11%) - Emulsifiers E 322 (of sunflower) and E 476] - Pasteurized fresh cream (17%) - Sugar - Dried skimmed milk - Glucose syrup - Emulsifiers E 471 - Stabilisers E 410 - E 412 and E 407. May contain traces of eggs, soya, tree nuts, peanuts and wheat.
ESPAÑOL	Leche fresco pasteurizado (39%) - Cobertura con cacao magro (30%) [Aceites vegetales (Coco - Karité - Girasol) - Azúcar - Cacao magro en polvo (11%) - Emulgentes E 322 (de girasol) y E 476] - Nata fresca pasteurizada (17%) - Azúcar - Leche desnatada en polvo - Jarabe de glucosa - Emulgentes E 471 - Estabilizadores E 410 - E 412 y E 407. Puede contener trazas de huevos, soja, frutos de cáscara, cacahuetes y trigo.
DEUTSCH	pasteurisierte Frischmilch (39%) - Überzug mit Fettarmes Kakaopulver (30%) [pflanzliche Öle (Kokos - Karité - Sonnenblume) - Zucker - Fettarmes Kakaopulver (11%) - Emulgatoren E 322 (aus Sonnenblume) und E 476] - pasteurisierte Frischsahne (17%) - Zucker - Magermilchpulver - Glukosesirup - Emulgatoren E 471 - Stabilisatoren E 410 - E 412 und E 407. Kann Spuren von Eier, Soja, Schalenfrüchten, Erdnüssen und Weizen enthalten.

09 21

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/Nettogewicht
Codice EAN/ EAN code / Código EAN/ EAN-Kode

700 g e - 1050 ml
8007574012301



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Codice 1230</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Code 1230</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Código 1230</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Kode 1230</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.10.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 18.10.2021
--	--	---

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS/ MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Parametro / Parameter / Parámetro/ Parameter	Valore max Max values Valor máx Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totals/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.25 based on / basado en/ auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method/ Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method/ Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Codice 1230</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Code 1230</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Código 1230</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Kode 1230</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.10.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 18.10.2021
--	--	---

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES/
ERNÄHRUNGSWERTE**

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1398 KJ 336 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	25,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	20,0 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	24,0 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	24,0 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Eiweiß	3,6 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,1 g

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

24 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 09/2021; Expressed like mm/yyyy e.g.:09/2021; Expresado como mm/aaaa ej 09/2021; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 09/2021)

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación/ Lagertemperatur

**** / *** (-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

Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo/ Servieranweisungen

Subito Pronto / Ready to eat. /Listos para comer/ Sofort fertig



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Codice 1230</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Code 1230</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Código 1230</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Kode 1230</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.10.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 18.10.2021
--	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Carta/Alluminio (C/PAP82)	1	Ext 80 mm x 150 mm
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box Embalaje en cartón corrugado Verpackung in Wellpappe	157 g	Ext 190 mm x 190 mm x 140 mm

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ/
PALETTENINFORMATION**

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	70
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	24
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	12
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	288



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Codice 1230</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Code 1230</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Código 1230</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> BELBELE' FIOR DI PANNA <i>Kode 1230</i>
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.10.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 18.10.2021
--	--	---

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS/ ALLERGENE

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/ 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 / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
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 / SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada/

*mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto BELBELE' FIOR DI PANNA Codice 1230	PRODUCT SPECIFICATION Product name BELBELE' FIOR DI PANNA Code 1230	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto BELBELE' FIOR DI PANNA Código 1230	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname BELBELE' FIOR DI PANNA Kode 1230
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 18.10.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 00 VERSION REVISIÓN	REVISION 00 AUSSTELLUNGSDATUM 18.10.2021
--	--	---

**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 / MATERIAS
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE/ 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.
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.