



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> COPPA CIOCCOLATO <b>codice</b> 3728	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> COPPA CIOCCOLATO <b>code</b> 3728
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 18.09.2013	<b>REVISIONE 05</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi fantasia nel dessert®  
**Produttore/Manufacturer:** SIPA Spa  
 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** Gelato / Ice cream  
**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME** COPPA CIOCCOLATO 6 pezzi – Crema gelato con variegatura al cioccolato fondente (22,2%). Dairy ice cream with bitter chocolate sauce (22.2%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	<b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Sciroppo di glucosio - <b>Tuorlo d'uovo</b> - <b>Burro</b> - <b>Panna</b> (2,9%) - Stabilizzante E 420 - Cioccolato (1,4%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao – Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Cacao magro in polvere – <b>Latte</b> scremato in polvere - <b>Lattosio</b> - Emulsionanti E 471 - Amido modificato – Proteine del <b>latte</b> - Addensante E 410 - Aromi ( <b>contiene uova</b> ) - Colorante E 160a. <b>Contiene latte, uova e soia. Può contenere tracce di frumento e frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Rehydrated skim <b>milk</b> - Sugar - Glucose-fructose syrup - Glucose syrup - <b>Egg yolk</b> - <b>Butter</b> - <b>Cream</b> (2.9%) - Stabiliser Sorbitols - Chocolate (1.4%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) – Natural vanilla flavor] - Low fat cocoa powder - Dried skimmed <b>milk</b> - <b>Lactose</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Modified starch - <b>Milk</b> proteins - Thickener Locust bean gum - Artificial flavors ( <b>contain egg</b> ) – Colour Beta-carotene (Carotenes). <b>Contains milk eggs and soya. May contain traces of wheat and nuts.</b>

09 13

**Peso etichetta / Declared weight** 600 g e (100 g e x 6) NET WT. 1 LB. 5.1 OZ. (3.5 OZ. x 6)  
**Volume** 1020 ml (170 ml x 6) NET CONTENTS 0.28 GAL (6.1 FL. OZ. x 6)  
**Codice EAN/EAN Code** 8007574037281

**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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> COPPA CIOCCOLATO <b>codice</b> 3728	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> COPPA CIOCCOLATO <b>code</b> 3728
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 18.09.2013	<b>REVISIONE 05</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	902 KJ 215 Kcal
Grassi / Fat	7,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	4,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	31,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	27,2 g
Proteine / Protein	3,7 g
Sale / Salt	0,01 g

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2003)

**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 vetro / Glass cup Coperchio in plastica / Plastic lid	255 g 4 g	Ø 78; h 130 Ø 84
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard box	162 g	Ext 285x200x145

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	6	6
Casse. / strato- Case / Layer	20	16
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet	200	160



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA CIOCCOLATO</b> <b>codice</b> <b>3728</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA CIOCCOLATO</b> <b>code</b> <b>3728</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>18.09.2013</b>	<b>REVISIONE 05</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### 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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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

### 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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>COPPA CIOCCOLATO</b> <b>codice</b> <b>3728</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>COPPA CIOCCOLATO</b> <b>code</b> <b>3728</b>
<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>18.09.2013</b>	<b>REVISIONE 05</b> <b>VERSION</b>

#### 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 guarantees the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation.  
SIPA guarantees application of certified HACCP plan  
SIPA guarantees 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.

#### NOTE/NOTES

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare la comprensione del testo.  
Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto.  
The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text.  
No information in English is printed on the product box.