



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE' codice 1671	PRODUCT SPECIFICATION Product name COFFEE AND CHANTILLY MOUSSE CUP code 1671
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.09.2013	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 Gelato semifreddo / Ice Cream
DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

COPPA MOUSSE CHANTILLY CAFFE' 12 PEZZI – Gelato semifreddo tipo chantilly con nocciole pralinate, farcitura al cioccolato (10%) e caffè (33%).

COFFEE AND CHANTILLY MOUSSE CUP 12 PIECES – Vanilla flavoured ice cream with pralined hazelnuts, filled with chocolate (10%) and coffee (33%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Zucchero - Latte scremato reidratato - Acqua - Olio vegetale (Cocco) - Caffè solubile reidratato (8,4%) - Albume d'uovo reidratato - Granella di nocciole pralinate (6,6%) [Nocciole - Zuchero - Aromi (contiene latte)] – Grasso vegetale (Palma) - Sciroppo di glucosio - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Stabilizzante E 420 - Tuorlo d'uovo - Cacao magro in polvere - Amido modificato - Panna (0,5%) - Cioccolato in polvere (0,4%) (Cacao - Zucchero) - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Alcool - Proteine del latte - Lattosio - Aromi - Addensante E 415. Contiene latte, uova e frutta a guscio. Può contenere tracce di soia e frumento.
ENGLISH	Sugar - Rehydrated skim milk - Water - Vegetable oil (Coconut) - Rehydrated soluble coffee (8.4%) - Rehydrated egg white - Chopped caramelized hazelnuts (6.6%) [Hazelnuts - Sugar - Artificial flavors (contain milk)] - Vegetable fat (Palm) - Glucose syrup - Glucose-fructose syrup – Stabiliser Sorbitols - Egg yolk - Low fat cocoa powder - Modified starch - Cream (0.5%) - Chocolate powder (0.4%) (Cocoa - Sugar) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Alcohol - Milk proteins - Lactose - Artificial flavors - Thickener Xanthan gum. Contain milk, eggs and nuts. May contain traces of soya and wheat.

09 13

Peso etichetta / Declared weight 960 g e (80 g e x 12) NET WT. 2 LBS. 1.8 OZ. (2.8 OZ. x 12)
Volume 2160 ml (180 ml x 12) NET CONTENTS 0.57 GAL (6.1 FL. OZ. X 12)
Codice EAN/EAN Code 8007574116719



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE'codice 1671	PRODUCT SPECIFICATION Product name COFFEE AND CHANTILLY MOUSSE CUP code 1671
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.09.2013	REVISIONE 05 VERSION
---	---------------------------------------

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)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1299 KJ 312 Kcal
Grassi / Fat	19,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	30,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	28,2 g
Proteine / Protein	2,3 g
Sale / Salt	0,04 g

TMC del prodotto / Best before

12 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 09/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2013)

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE codice 1671	PRODUCT SPECIFICATION Product name COFFEE AND CHANTILLY MOUSSE CUP code 1671
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.09.2013	REVISIONE 05 VERSION
---	---------------------------------------

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensi ons (mm)
Imballo primario- Primary pack	Coppa in vetro / Glass cup Coperchio in plastica / Plastic lid	165 g 6 g	Ø 100; h 63,5 Ø max 104; h 20
Imballo secondario- Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	150 g	Ext 330x230x170

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / case	12	12
Casse. / strato- Case / Layer	15	11
Strati / pallet - Layer / Pallet	11	11
Casse / pallet – Case / Pallet	165	121

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 COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE'codice 1671	PRODUCT SPECIFICATION Product name COFFEE AND CHANTILLY MOUSSE CUP code 1671
---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 13.09.2013	REVISIONE 05 VERSION
---	---------------------------------------

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

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.
--

NOTE/NOTES

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensioni 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.
