



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>GRAN GELATO MANTECATO GIANDUIA</b> <b>LT 2.5 Codice 0008</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name GRAN GELATO MANTECATO GIANDUIA</b> <b>LT 2.5 Code 0008</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 18.07.2019</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**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](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** GELATO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE.  
**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

**INGREDIENTI**

ITALIANO	<b>Latte</b> scremato reidratato - <b>Sciroppo</b> di glucosio-fruttosio – <b>Zucchero</b> - <b>Acqua</b> - <b>Pasta di nocciole</b> (3,8%) - <b>Cioccolato</b> in polvere (3,2%) (Cacao - <b>Zucchero</b> ) - <b>Grasso vegetale</b> (Cocco) - <b>Cacao magro</b> in polvere - <b>Lattosio</b> - <b>Pasta di cacao</b> - <b>Proteine del latte</b> - <b>Emulsionanti E 471</b> - <b>Addensante E 410</b> - <b>Aromi. Può contenere tracce di frumento, uova, soia e altra frutta a guscio.</b>
----------	---

12 16

**Peso etichetta / Declared weight** 1750 g e  
**Volume/ Volume** 2500 ml  
**Codice EAN/EAN code** 8007574000087

**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 IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - 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>PRODUCT SPECIFICATION</b>
<b>Nome Prodotto</b>	<b>Product name</b> <b>GRAN GELATO MANTECATO</b>
<b>GRAN GELATO MANTECATO GIANDUIA</b>	<b>GIANDUIA</b>
<b>LT 2.5 Codice 0008</b>	<b>LT 2.5 Code 0008</b>

<b>DATA EMISSIONE</b>	<b>REVISIONE 00</b>
<b>ISSUE DATE 18.07.2019</b>	<b>VERSION</b>

### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	822 KJ 196 Kcal
Grassi / Fat	8,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	4,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	25,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	23,1 g
Proteine / Protein	4,0 g
Sale / Salt	0,14 g

### TMC del prodotto / Best before

20 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 12/2016; Expressed like mm/yyyy e.g.: 12/2016)

### 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

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.



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>GRAN GELATO MANTECATO GIANDUIA</b> <b>LT 2.5 Codice 0008</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name GRAN GELATO MANTECATO</b> <b>GIANDUIA</b> <b>LT 2.5 Code 0008</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 18.07.2019</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vachetta in plastica bianca con coperchio in plastica bianco/ White plastic bulk with white plastic ltd	Coperchio/ Ltd 27 g Vaschetta/bulk 73 g	Coperchio/ Ltd 240 x 145 Vaschetta/bulk 235 x 140 x 98
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	100 g	Ext 255 x 160 x 115

**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

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION**

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse./ strato- Case / Layer	23	30
Strati / pallet - Layer / Pallet	13	13
Casse / pallet – Case / Pallet	299	390



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>GRAN GELATO MANTECATO GIANDUIA</b> <b>LT 2.5 Codice 0008</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name GRAN GELATO MANTECATO</b> <b>GIANDUIA</b> <b>LT 2.5 Code 0008</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 18.07.2019</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

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

**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.
--