



fantasia nel dessert®

A 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</b> <b>CANNELLA LT 2.5 Codice 0068</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>GRAN GELATO MANTECATO</b> <b>CANNELLA LT 2.5 Code 0068</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 19.10.2016</b>	<b>REVISIONE 01</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  
[info@bindidessert.it](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME** GELATO ALLA CANNELLA CON PANNA E LATTE FRESCHI.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	<b>Latte</b> fresco intero pastorizzato (45%) - <b>Panna</b> fresca pastorizzata (23,2%) - Zucchero - Pasta alla cannella (6%) [Zucchero - Sciroppo di glucosio - Acqua - Amido modificato - Colorante E 150c - Aromi - Cannella in polvere (0,5%) - Bacche di vaniglia] - Destrosio - <b>Latte</b> scremato in polvere - Emulsionanti E 471 - Addensante E 410. <b>Può contenere tracce di frumento, uova, soia, frutta a guscio, arachidi e semi di sesamo.</b>
----------	--

10 16

**Peso dichiarato / Declared weight** 1750 g e  
**Codice EAN/ EAN Code** 8007574000681

**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®

A 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</b> <b>CANNELLA LT 2.5 Codice 0068</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>GRAN GELATO MANTECATO</b> <b>CANNELLA LT 2.5 Code 0068</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 19.10.2016</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

## REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	935 KJ 223 Kcal
Grassi / Fat	10,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	28,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	27,4 g
Proteine / Protein	3,5 g
Sale / Salt	0,10g

### TMC del prodotto / Best before

20 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2016; Expressed like mm/yyyy e.g.:10/2016)

### 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®

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto GRAN GELATO MANTECATO</b> <b>CANNELLA LT 2.5 Codice 0068</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name GRAN GELATO MANTECATO</b> <b>CANNELLA LT 2.5 Code 0068</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 19.10.2016</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vaschetta in plastica con coperchio in plastica / Plastic bulk with 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

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS**

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

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



fantasia nel dessert®

A 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</b> <b>CANNELLA LT 2.5 Codice 0068</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>GRAN GELATO MANTECATO</b> <b>CANNELLA LT 2.5 Code 0068</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 19.10.2016</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

#### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004	dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CE/ EC 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 CE/ EC Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CE/ EC 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 UE/ 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.
--