



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> IL GELATO AMARENA LT 4.8 Codice 0126	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> IL GELATO AMARENA LT 4.8 Code 0126	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> IL GELATO AMARENA LT 4.8 Código 0126	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> IL GELATO AMARENA LT 4.8 Kode 0126
--	--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.10.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 31.10.2019
--	--	---

**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 alla panna con variegatura all'amarena (7%) e ciliegie amarenate (7%).

Dairy ice cream with sour cherry sauce (7%) and sour cherries (7%).

Helado de crema con salsa (7%) de guindas y guindas (7%).

Eiskrem mit Sahne mit Sauerkirschsoße (7%) und Sauerkirschen (7%)

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO AMARENA LT 4.8 Codice 0126	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO AMARENA LT 4.8 Code 0126	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto IL GELATO AMARENA LT 4.8 Código 0126	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname IL GELATO AMARENA LT 4.8 Kode 0126
--	--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.10.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 31.10.2019
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Zucchero - Ciliegie amarenate candite (Ciliegie amarenate - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Correttore di acidità E 330 - Aromi - Succo concentrato di carota nera) - Burro - Panna (3,8%) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Sciroppo di glucosio - Destrosio - Lattosio - Tuorlo d'uovo - Latte scremato in polvere - Proteine del latte - Emulsionanti E 471 - Amido modificato - Succo d'uva - Addensante E 410 - Sciroppo di fruttosio - Succo d'amarena (0,1%) - Aromi - Acidificanti E 330 - E 296 e E 334 - Coloranti E 162 e E 120. Può contenere tracce di frumento, soia e frutta a guscio.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Sugar - Candied sour cherries (Sour cherries - Glucose-fructose syrup - Sugar - Acidity regulator E 330 - Flavours - Black carrot concentrated juice) - Butter - Cream (3.8%) - Glucose-fructose syrup - Glucose syrup - Dextrose - Lactose - Egg yolk - Dried skimmed milk - Milk proteins - Emulsifiers E 471 - Modified starch - Grape juice - Thickener E 410 - Fructose syrup - Sour cherry juice (0.1%) - Flavours - Acids E 330 - E 296 and E 334 - Colours E 162 and E 120. May contain traces of wheat, soya and nuts.
ESPAÑOL	Leche desnatada rehidratada - Azúcar - Guindas confitadas (Guindas - Jarabe de glucosa-fructosa - Azúcar - Corrector de la acidez E 330 - Aromas - Zumo concentrado de zanahoria negra) - Mantequilla - Nata (3,8%) - Jarabe de glucosa-fructosa - Jarabe de glucosa - Dextrosa - Lactosa - Yema de huevo - Leche desnatada en polvo - Proteínas de leche - Emulgentes E 471 - Almidón modificado - Zumo de uva - Espesante E 410 - Jarabe de fructosa - Zumo de guindas (0,1%) - Aromas - Acidulantes E 330 - E 296 y E 334 - Colorantes E 162 y E 120. Puede contener trazas de trigo, soja y frutos de cáscara.
DEUTSCH	rehydratisierte Magermilch - Zucker - kandierte Sauerkirschen (Sauerkirschen - Glukose-Fruktose-Sirup - Zucker - Säureregulator E 330 - Aromen - schwarze Karottensaftkonzentrat) - Butter - Sahne (3,8%) - Glukose-Fruktose-Sirup - Glukosesirup - Dextrose - Laktose - Eigelb - Magermilchpulver - Milcheiweiß - Emulgatoren E 471 - modifizierte Stärke - Traubensaft - Verdickungsmittel E 410 - Fruktosesirup - Sauerkirschsaft (0,1%) - Aromen - Säuerungsmittel E 330 - E 296 und E 334 - Farbstoff E 162 und E 120. Kann Spuren von Weizen, Soja und Schalenfrüchte enthalten.

08 14

Peso dichiarato / Declared weight/Peso neto/ Nettogewicht 2500 g e
Volume/ Volume/Volumen / Nettofüllmenge 4800 ml
Codice EAN/ EAN Code/Código EAN/ EAN-Kode 8007574001268



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO AMARENA LT 4.8 Codice 0126	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO AMARENA LT 4.8 Code 0126	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto IL GELATO AMARENA LT 4.8 Código 0126	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname IL GELATO AMARENA LT 4.8 Kode 0126
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.10.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 31.10.2019
--	--	---

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 totales/ 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 IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en UNI 10984 - I:2002/ Interne Methode IO Q 8.6.25 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)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES/ ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	809 KJ 193 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	7,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	4,9 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	28,8 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	24,8 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Eiweiß	2,6 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,14 g



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO AMARENA LT 4.8 Codice 0126	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO AMARENA LT 4.8 Code 0126	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto IL GELATO AMARENA LT 4.8 Código 0126	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname IL GELATO AMARENA LT 4.8 Kode 0126
--	--	--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.10.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 31.10.2019
--	--	---

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

20 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 08/2014; Expressed like mm/yyyy e.g.: 08/2014; Expresado como mm/aaaa ej. 08/2014; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 08/2014)

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

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.

El helado contenido en este envase original ha sido producido con ingredientes de alta calidad, utilizando una tecnología que garantiza un elevado nivel de higiene.

Este producto, para mantener todas sus características originales, debe ser conservado y propuesto al consumo respetando las siguientes directrices:

- 1) La temperatura de administración recomendada debe permanecer constantemente por debajo a -15°C;
- 2) Cada recipiente de helado, cuando se abre, debe estar equipado con su propia espátula o dosificador;
- 3) La limpieza de la espátula o del dosificador debe realizarse con agua corriente, evitando las cuencas de agua estancada.

Das Eis in dieser Originalverpackung enthalten ist, wurde mit hochwertigen Zutaten hergestellt, mit einer Technologie, die ein hohes Maß an Hygiene gewährleistet.

Um alle ursprünglichen Eigenschaften zu erhalten, muss dieses Produkt gemäß den folgenden Richtlinien gelagert und zum Verzehr angeboten werden:

- 1) Die empfohlene Anwendungstemperatur muss konstant unter -15 ° C bleiben
- 2) Jeder Eisbehälter muss beim Öffnen mit einem eigenen Spatel oder einem eigenen Portionierer ausgestattet sein
- 3) Die Reinigung des Spatels oder des Portionierers muss jedoch unter fließendem Wasser erfolgen, um ein Stoppen in stehenden Wasserbecken zu vermeiden.



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO AMARENA LT 4.8 Codice 0126	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO AMARENA LT 4.8 Code 0126	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto IL GELATO AMARENA LT 4.8 Código 0126	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname IL GELATO AMARENA LT 4.8 Kode 0126
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.10.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 31.10.2019
--	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Vaschetta in plastica argento con coperchio in plastica / Grey plastic bulk with plastic ltd/ Cubeta de plástico de plata con tapa de plástico/ Silberne Kunststoffschale mit Kunststoffdeckel	Coperchio/ Ltd/ Tapa/ Deckel 26 Vaschetta/bulk/ Cubeta/ Schale 88	Coperchio/ Ltd/Tapa/ Deckel 360 x 5 x 165 Vaschetta/bulk/ Schale 360 x 165 x120
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Embalaje de cartón ondulado Verpackung in Wellpappe	164	Ext 375 x 182 x 147

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION / INFORMACIÓN PALÉ/ PALETTENINFORMATION

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	15	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	8	8
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	120	96



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO AMARENA LT 4.8 Codice 0126	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO AMARENA LT 4.8 Code 0126	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto IL GELATO AMARENA LT 4.8 Código 0126	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname IL GELATO AMARENA LT 4.8 Kode 0126
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.10.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 31.10.2019
--	--	---

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		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto IL GELATO AMARENA LT 4.8 Codice 0126	PRODUCT SPECIFICATION Product name IL GELATO AMARENA LT 4.8 Code 0126	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto IL GELATO AMARENA LT 4.8 Código 0126	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname IL GELATO AMARENA LT 4.8 Kode 0126
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 31.10.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 31.10.2019
--	--	---

**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.