



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>MANTECATO GUSTO COCCO</b> <b>LT 4.8 Codice 2582</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MANTECATO GUSTO COCCO</b> <b>LT 4.8 Code 2582</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 20.01.2015</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** PASTICCERIA MANZONI®  
**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 GUSTO COCCO./ COCONUT FLAVOURED ICE CREAM.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	Acqua - <b>Latte</b> scremato reidratato - Zucchero - <b>Lattosio</b> – Grasso vegetale (Cocco) - Sciroppo di glucosio - Proteine del <b>latte</b> - Emulsionanti E 471 - Aromi - Addensante E 410. <b>Può contenere tracce di frumento, uova, soia e frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Rehydrated skim <b>milk</b> - Sugar - <b>Lactose</b> - Vegetable fat (Coconut) - Glucose syrup - <b>Milk</b> proteins - Emulsifiers E 471 - Flavours - Thickener E 410. <b>May contain traces of wheat, eggs, soya and nuts.</b>

01 15

**Peso dichiarato / Declared weight** 2300 g e  
**Volume/ Volume** 4800 ml  
**Codice EAN/ EAN Code** 8007574025820

**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> <b>MANTECATO GUSTO COCCO</b> <b>LT 4.8 Codice 2582</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MANTECATO GUSTO COCCO</b> <b>LT 4.8 Code 2582</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 20.01.2015</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
---	---------------------------------------

### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	700 KJ 167 Kcal
Grassi / Fat	6,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	25,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	17,2 g
Proteine / Protein	2,0 g
Sale / Salt	0 g

### TMC del prodotto / Best before

20 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 01/2015; 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®

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>MANTECATO GUSTO COCCO</b> <b>LT 4.8 Codice 2582</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MANTECATO GUSTO COCCO</b> <b>LT 4.8 Code 2582</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>20.01.2015</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions
Imballo primario- Primary pack	Vaschetta in plastica con coperchio in plastica Trasparente / Plastic bulk with transparent plastic ltd	Coperchio/ Ltd 26 Vaschetta/bulk 96	Coperchio/ Ltd 170 x 370 Vaschetta/bulk 170 x 125 x 365
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case	164	Ext 375 x 182 x 147

### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	1	1
Casse. / strato- Case / Layer	15	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	8	8
Casse / pallet – Case / Pallet	120	96

### 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



fantasia nel dessert®

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

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>MANTECATO GUSTO COCCO</b> <b>LT 4.8 Codice 2582</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>MANTECATO GUSTO COCCO</b> <b>LT 4.8 Code 2582</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>20.01.2015</b>	<b>REVISIONE 00</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### 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.
---