



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto GRAN GELATO</i> <i>CREMA LT 4.8 Codice 0013</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name GRAN</i> <i>GELATO CREMA LT 4.8</i> <i>Code 0013</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname GRAN</i> <i>GELATO CREMA LT 4.8</i> <i>Kode 0013</i>
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2019	REVISIONE 06 VERSION	REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 25.11.2019
---	---------------------------------------	---

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN

Marchio di Vendita / Brand name/Verkaufsmarke: bindi fantasia nel dessert®

Produttore / Manufacturer/ Hersteller: S.I.P.A. spa

Indirizzo/address/ 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG GELATO ALL'UOVO/ EGG ICE CREAM/ EIER-EIS

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ ZUTATEN

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Tuorlo d'uovo (7%) - Grasso vegetale (Cocco) - Lattosio - Proteine del latte - Vino Marsala - Emulsionante E 471 - Alcool - Vino bianco - Addensante E 410 - Latte pastorizzato - Aromi (contiene uova) - Amido modificato. Può contenere tracce di frumento, soia e frutta a guscio.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Sugar - Glucose-fructose syrup - Egg yolk (7%) - Vegetable fat (Coconut) - Lactose - Milk proteins - Marsala wine - Emulsifiers E 471 - Alcohol - White wine - Thickener E 410 - Pasteurized milk - Artificialflavors (contains eggs) - Modified starch. May contain traces of wheat, soya and nuts.
DEUTSCH	rehydratisierte Magermilch - Zucker - Glukose-Fruktose-Sirup - Eigelb (7%) - Pflanzenfett (Kokos) - Laktose - Milcheiweiß - Marsalawein - Emulgatoren E 471 - Alkohol - Weißwein - Verdickungsmittel E 410 - pasteurisierte Milch - Aromen (enthält Eier) - modifizierte Stärke. Kann Spuren von Weizen, Soja und Schalenfrüchte enthalten.

04 13

Peso etichetta / Declared weight/Nettogewicht 3850 g e

Volume/ Volume/ Nettovfüllmenge 4800 ml

Codice EAN/ EAN Code/ EAN-Kode 8007574000131



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN GELATO CREMA LT 4.8 Codice 0013	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRAN GELATO CREMA LT 4.8 Code 0013	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN GELATO CREMA LT 4.8 Kode 0013
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2019	REVISIONE 06 VERSION	REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 25.11.2019
---	---------------------------------------	---

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS /
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

Parametro / Parameter/ Parameter	Valore max Max values Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Interne Methode MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms/ Coliforme insgesamt	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Interne Methode MAM 003- Validated method / nachgewiesene Methode (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/ Interne Methode MAM 007 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode MAM005 - Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Interne Methode MAM004 - Validated method/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / ERNÄHRUNGSWERTE

Valori medi / Typical values/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values/ Energie	772 KJ 184 Kcal
Grassi / Fat/ Fett	7,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren	5,8 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	23,8 g
di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker	19,9 g
Proteine / Protein/ Eiweiß	3,9 g
Sale / Salt/ Salz	0,01 g



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN GELATO CREMA LT 4.8 Codice 0013	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRAN GELATO CREMA LT 4.8 Code 0013	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN GELATO CREMA LT 4.8 Kode 0013
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2019	REVISIONE 06 VERSION	REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 25.11.2019
---	---------------------------------------	---

TMC del prodotto / Best before/ Mindesthaltbarkeitsdatum

20 mesi/months/Monate (Espresso come mm/aaaa es 04/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 04/2013; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 04/2013)

Temperatura di conservazione / Storage temperature/ Lagertemperatur

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

Modalità di utilizzo / Serving instructions/ 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.

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 <i>Nome Prodotto GRAN GELATO</i> <i>CREMA LT 4.8 Codice 0013</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name GRAN</i> <i>GELATO CREMA LT 4.8</i> <i>Code 0013</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname GRAN</i> <i>GELATO CREMA LT 4.8</i> <i>Kode 0013</i>
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2019	REVISIONE 06 VERSION	REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 25.11.2019
---	---------------------------------------	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG

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

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS/ PALETTENINFORMATION

Pallet/ Palette: Dimensioni / Dimensions/Abmessungen	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Box - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Box / Layer - Kisten / Schicht	12	15
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	8	8
Casse / pallet – Box / Pallet - Kisten / Palette	96	120



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN GELATO CREMA LT 4.8 Codice 0013	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRAN GELATO CREMA LT 4.8 Code 0013	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN GELATO CREMA LT 4.8 Kode 0013
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2019	REVISIONE 06 VERSION	REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 25.11.2019
---	---------------------------------------	---

ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALLERGENE

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/ 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/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 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/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination/ *mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto GRAN GELATO</i> <i>CREMA LT 4.8 Codice 0013</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name GRAN</i> <i>GELATO CREMA LT 4.8</i> <i>Code 0013</i>	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname GRAN</i> <i>GELATO CREMA LT 4.8</i> <i>Kode 0013</i>
--	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2019	REVISIONE 06 VERSION	REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 25.11.2019
---	---------------------------------------	---

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ 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/ 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.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.