



fantasia nel dessert®

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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Codice 0016	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Code 0016	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Kode 0016
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.10.2019	REVISIONE 07 VERSION	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 21.10.2019
---	---------------------------------------	---

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 al cioccolato / Chocolate ice/ Schokolade Eis

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME Gelato al cioccolato / Chocolate ice/ Schokolade Eis

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ ZUTATEN

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Acqua - Grasso vegetale (Cocco) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Cioccolato (6%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Destrosio - Cacao magro in polvere - Zucchero - Lattosio - Cioccolato in polvere (1%) (Cacao - Zucchero) - Proteine del latte - Emulsionanti E 471 - Addensante E 410 - Aromi. Può contenere tracce di frumento, uova, soia e frutta a guscio.
ENGLISH	Rehydrated skim milk - Water - Vegetable fat (Coconut) - Glucose-fructose syrup - Chocolate (6%) (Cocoa mass - Sugar) - Dextrose - Low fat cocoa powder - Sugar - Lactose - Chocolate powder (1%) (Cocoa - Sugar) - Milk proteins - Emulsifiers E 471 - Thickeners E 410 - Flavours. May contain traces of wheat, eggs, soya and nuts.
DEUTSCH	rehydratisierte Magermilch - Wasser - Pflanzenfett (Kokos) - Glukose-Fruktose-Sirup - Schokolade (6%) (Kakaomasse - Zucker) - Dextrose - fettarmes Kakaopulver - Zucker - Laktose - Schokoladenpulver (1%) (Kakao - Zucker) - Milcheiweiß - Emulgatoren E 471 - Verdickungsmittel E 410 - Aromen. Kann Spuren von Weizen, Eier, Soja und Schalenfrüchte enthalten.

08 16

Peso etichetta / Net weight/ Nettogewicht 3850 g e

Volume/ Volume/ Nettovfüllmenge 4800 ml

Codice EAN/ EAN Code/ EAN-Kode 8007574000162



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 CIOCCOLATO LT 4.8 Codice 0016	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Code 0016	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Kode 0016
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.10.2019	REVISIONE 07 VERSION	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 21.10.2019
---	---------------------------------------	---

**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 IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms/ Coliforme insgesamt	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.21 - Validated method / 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/ 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 / Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method / nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16- 09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Interne Methode IO Q 8.6.22 - 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	816 KJ
	195 Kcal
Grassi / Fat/ Fett	10,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates/ davon: gesättigte Fettsäuren	8,8 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Kohlenhydrate	20,4 g
di cui zuccheri / of which sugars/ davon: Zucker	17,2 g
Proteine / Protein/ Eiweiß	3,6 g
Sale / Salt/ Salz	0 g



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> GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Codice 0016	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Code 0016	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Kode 0016
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.10.2019	REVISIONE 07 VERSION	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 21.10.2019
---	---------------------------------------	---

TMC del prodotto / Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum

20 mesi/months/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 10/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2013; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 10/2013)

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 Nome Prodotto GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Codice 0016	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Code 0016	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Kode 0016
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.10.2019	REVISIONE 07 VERSION	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 21.10.2019
--	---------------------------------------	---

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	100 x120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht	15	12
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette	8	8
Casse / pallet –Case / Pallet - 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 GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Codice 0016	PRODUCT SPECIFICATION Product name GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Code 0016	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Kode 0016
---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.10.2019	REVISIONE 07 VERSION	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 21.10.2019
---	---------------------------------------	---

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</i> GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Codice 0016	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Code 0016	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> GRAN GELATO CIOCCOLATO LT 4.8 Kode 0016
--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 21.10.2019	REVISIONE 07 VERSION	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 21.10.2019
---	---------------------------------------	---

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.