



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>IL GELATO BANANA LT 4.8</b> <b>Codice</b> <b>0231</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>IL GELATO BANANA LT 4.8</b> <b>Code</b> <b>0231</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.09.2020</b>	<b>REVISIONE 04</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 banana

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME**

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

ITALIANO	<b>Latte</b> scremato reidratato - Pura di banana (23,3%) - Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Destrosio - Grasso vegetale (Cocco) - <b>Lattosio</b> - Addensanti E 410 e E 440 - Proteine del latte - Emulsionanti E 472b - Antiossidante E 300 - Aromi naturali. <b>Può contenere tracce di frumento, uova, soia e frutta a guscio.</b>
----------	---

09 20

**Peso dichiarato / Declared weight** 2850 g e  
**Codice EAN/ EAN Code** 8007574002319

**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®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>IL GELATO BANANA LT 4.8</b> <b>Codice</b> <b>0231</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>IL GELATO BANANA LT 4.8</b> <b>Code</b> <b>0231</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.09.2020</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

## REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

<b>Valori medi / Typical values</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values	531 KJ 126 Kcal
Grassi / Fat	2,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	24,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	22,6 g
Proteine / Protein	1,4 g
Sale / Salt	0,04g

### TMC del prodotto / Best before

20 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 09/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.:09/2020)

### 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 rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>IL GELATO BANANA LT 4.8</b> <b>Codice</b> <b>0231</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>IL GELATO BANANA LT 4.8</b> <b>Code</b> <b>0231</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.09.2020</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Vaschetta in plastica argento con coperchio in plastica / Grey plastic bulk with plastic ltd	Coperchio/ Ltd 26 Vaschetta/bulk 88	Coperchio/ Ltd 360 x 5 x 165 Vaschetta/bulk 360 x 165 x120
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	9	8
Casse / pallet – Case / Pallet	136	96

**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		
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		
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®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <i><b>IL GELATO BANANA LT 4.8</b></i> <b>Codice</b> <i><b>0231</b></i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <i><b>IL GELATO BANANA LT 4.8</b></i> <b>Code</b> <i><b>0231</b></i>
---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>25.09.2020</b>	<b>REVISIONE 04</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS**

Reg. CE/ EC n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011

**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.
--