



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VIP BIANCO codice 0372	PRODUCT SPECIFICATION Product name VIP BIANCO codice 0372
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.09.2014	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto per/ Manufacturer for: SIPA Spa
 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 Gelato / Ice cream

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME VIP BIANCO 24 pezzi -
 Gelato alla panna con ricopertura al cioccolato bianco (26%).

INGREDIENTI

ITALIANO	LATTE scremato reidratato - cioccolato bianco (19,5%) [zucchero - latte intero in polvere - burro di cacao - emulsionante lecitine (di SOIA) - aromi] - zucchero - olio vegetale (cocco) - PANNA (5,9%) - sciroppo di glucosio - BURRO anidro - LATTOSIO - proteine del LATTE - emulsionanti mono- e di gliceridi degli acidi grassi e lecitine (di SOIA) - aromi - addensanti farina di semi di carrube - gomma di guar e carragenina - bacche di vaniglia - colorante E 160a. PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO E UOVA. SENZA GLUTINE
----------	--

09 14

Peso etichetta / Declared weight 2064 g (86 g e x 24 pezzi)
Codice EAN/EAN Code 8007574003729

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VIP BIANCO codice 0372	PRODUCT SPECIFICATION Product name VIP BIANCO codice 0372
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.09.2014	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g	Stecco 86 g
Valore energetico / Energy Values	1247 KJ	1072 KJ
	299 Kcal	257 Kcal
Grassi / Fat	18,6 g	16,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14,1 g	12,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	28,9 g	24,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	27,8 g	23,9 g
Proteine / Protein	3,9 g	3,4 g
Sale / Salt	0,20 g	0,17g

TMC del prodotto / Best before

24 Mesi

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.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight (g)	Dimensioni/Dimensi ons (mm)
Imballo primario- Primary pack	Film plastico stampato/ Printed plastic film	3	190
Imballo secondario- Secondary pack	Scatola cartone ondulato / Corrugated cardboard case	170	250x215x173

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	24
Casse. / strato- Case / Layer	15
Strati / pallet - Layer / Pallet	10
Casse / pallet – Case / Pallet	150



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VIP BIANCO codice 0372	PRODUCT SPECIFICATION Product name VIP BIANCO codice 0372
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.09.2014	REVISIONE 02 VERSION
--	---------------------------------------

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		
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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ 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

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



fantasia nel dessert®

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto <i>VIP BIANCO codice 0372</i>	PRODUCT SPECIFICATION Product name <i>VIP BIANCO codice 0372</i>
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.09.2014	REVISIONE 02 VERSION
---	---------------------------------------

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.