



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> ISSUE DATE 16.09.2021 FECHA DE EMISIÓN	<b>REVISIONE 12</b> VERSION REVISIÓN	<b>REVISION 12</b> AUSSTELLUNGSDATUM 16.09.2021
--	--	---

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION / DETALLES  
RELATIVOS AL PRODUCTOR/ INFORMATIONEN ÜBER DEN PRODUZENTEN**

**Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta/Verkaufsmarke:** bindi fantasia nel dessert®

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

**Indirizzo / address/ dirección/Adresse** 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/ DENOMINACIÓN DE VENTA /  
VERKEHRSBEZEICHNUNG** Gelato semifreddo / Frozen dessert / Helado/ Speiseeis

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ HANDELSNAME**

Gelato semifreddo al caffè con cuore al gusto vaniglia (15,5%), decorato con granella di pan di Spagna al cacao (3%).

Coffee ice cream with heart of vanilla flavoured (15.5%), decorated with chopped cocoa sponge (3%).

Helado de café con corazón al sabor de vainilla (15,5%), decorado con trocitos de bizcocho de cacao (3%).

Kaffeeeis mit einer Füllung mit Vanillegeschmack (15,5%), dekoriert mit Kakaobiskuitteigstückchen (3%).



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> ISSUE DATE 16.09.2021 FECHA DE EMISIÓN	<b>REVISIONE 12</b> VERSION REVISIÓN	<b>REVISION 12</b> AUSSTELLUNGSDATUM 16.09.2021
--	--	---

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ZUTATEN**

ITALIANO	<p><b>Latte</b> scremato reidratato - Acqua - Zucchero - Olio vegetale (Cocco) - <b>Albume d'uovo</b> reidratato - Grasso vegetale (Palma) - Caffè solubile reidratato (4,4%) - Sciroppo di glucosio - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Farina di <b>frumento</b> - Amido modificato - <b>Uova</b> - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - <b>Lattosio</b> - Cacao magro in polvere (0,2%) - Proteine del <b>latte</b> - Aromi (<b>contiene latte</b>) - Addensante E 415 - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Sale - Maltodestrine.</p> <p><b>Contiene latte, frumento e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</b></p>
ENGLISH	<p>Rehydrated skim <b>milk</b> - Water - Sugar - Vegetable oil (Coconut) - Rehydrated <b>egg white</b> - Vegetable fat (Palm) - Rehydrated soluble coffee (4.4%) - Glucose syrup - Stabilizer Sorbitols - Glucose-fructose syrup - <b>Egg yolk</b> - <b>Wheat flour</b> - Modified starch - <b>Eggs</b> - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - <b>Lactose</b> - Low fat cocoa powder (0.2%) - <b>Milk</b> proteins - Artificial flavors (<b>contain milk</b>) - Thickener Xanthan gum - Raising agents Sodium carbonates and Diphosphates - Salt - Maltodextrins.</p> <p><b>Contain milk, wheat, coconut and eggs. May contain traces of other nuts and soya.</b></p>
ESPAÑOL	<p><b>Leche</b> desnatada rehidratada - Agua - Azúcar - Aceite vegetal (Coco) - <b>Clara de huevo</b> rehidratada - Grasa vegetal (Palma) - Café soluble rehidratado (4,4%) - Jarabe de glucosa - Estabilizador E 420 - Jarabe de glucosa-fructosa - <b>Yema de huevo</b> - Harina de <b>trigo</b> - Almidón modificado - <b>Huevos</b> - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - <b>Lactosa</b> - Cacao magro en polvo (0,2%) - Proteínas de <b>leche</b> - Aromas (<b>contiene leche</b>) - Espesante E 415 - Gasificantes E 500 y E 450 - Sal - Maltodextrinas.</p> <p><b>Contiene leche, trigo y huevos. Puede contener residuos de frutos de cáscara y soja</b></p>
DEUTSCH	<p>rehydratisierte <b>Magermilch</b> - Wasser - Zucker - Pflanzenöl (Kokos) - Rehydratisiertes <b>Eiklar</b> - Pflanzenfett (Palme) - rehydratisierter löslicher Kaffee (4,4%) - Glukosesirup - Stabilisator E 420 - Glukose-Fruktose-Sirup - <b>Eigelb</b> - <b>Weizenmehl</b> - modifizierte Stärke - <b>Eier</b> - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (aus Sonnenblumen) - <b>Laktose</b> - fettarmes Kakaopulver (0,2%) - <b>Milcheiweiß</b> - Aromen (<b>enthält Milch</b>) - Verdickungsmittel E 415 - Backtriebmittel E 500 und E 450 - Salz - Maltodextrine.</p> <p><b>Enthält Milch, Weizen und Eier. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</b></p>

04 13

**Peso etichetta / Declared weight/Peso neto/ Nettogewicht** 840 g (70 g e x 12) NET WT. 1 LB. 13.6 OZ. (2.4 OZ. x 12)  
**Volume/ Volume/Volumen/ Nettofüllmenge** 2100 ml (175 ml x 12) NET CONTENTS 0.55 GAL (5.9 FL. OZ. x 12)  
**Codice EAN/ EAN code/Código EAN/ EAN-Kode** 8007574005136



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> ISSUE DATE 16.09.2021 FECHA DE EMISIÓN	<b>REVISIONE 12</b> VERSION REVISIÓN	<b>REVISION 12</b> AUSSTELLUNGSDATUM 16.09.2021
--	--	---

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

Parametro / Parameter / Parámetro/ Parameter	Valore max Max values Valor máx Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totals/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM 003- - Validated method / Método validado/ 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 / Método interno MAM 007 basado en 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 / Método interno/ Interne Methode MAM005- Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode MAM004 - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> ISSUE DATE 16.09.2021 FECHA DE EMISIÓN	<b>REVISIONE 12</b> VERSION REVISIÓN	<b>REVISION 12</b> AUSSTELLUNGSDATUM 16.09.2021
--	--	---

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES/  
ERNÄHRUNGSWERTE**

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1228 KJ 295 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	20,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	17,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	23,8 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	20,1 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Eiweiß	2,0 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,1 g

**TMC del prodotto / Best before/ Fecha de duración mínima del producto/ Mindesthaltbarkeitsdatum**

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

**Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación/ Lagertemperatur**

\*\*\*\* / \*\*\* (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

To be consumed best before the date indicated on the case. Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase. Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum.

**Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo/ Servieranweisungen**

Pronto consumo / Ready to eat / Listos para comer/ Sofort fertig



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> Nome Prodotto <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> Product name <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> Nombre del producto <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> Produktname <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> codice 0513
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> ISSUE DATE 16.09.2021 FECHA DE EMISIÓN	<b>REVISIONE 12</b> VERSION REVISIÓN	<b>REVISION 12</b> AUSSTELLUNGSDATUM 16.09.2021
--	--	---

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG**

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensio ns/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Coppa in plastica (PS) Plastic (PS) cup Plastikbecher (PS)	5	Ø max 74 h max 75
	Coperchio in cartoncino teso/ plane cardboard ltd/ Kartonhülle gestreckt	2	Ø 68
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo 1 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 1 kb/s/kb 363/B Verpackung 1 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	133	Ext 230 x 153 x 160

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION /INFORMACIÓN PALÉ/  
PALETTENINFORMATION**

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	12	12
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	30	25
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	11	11
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	330	275



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> <b>codice 0513</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> <b>codice 0513</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> <b>codice 0513</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> <b>codice 0513</b>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 16.09.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 12</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 12</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>16.09.2021</b>
--	--	---

**ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS/ ALLERGENE**

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 / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo/ 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 / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados/ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof / Apio y productos derivados/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
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 / Residuo de SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l/ SO <sub>2</sub> mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / \*Posibilidad de contaminación cruzada/

\*mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> <b>codice 0513</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> <b>codice 0513</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> <b>codice 0513</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>SEMIFREDDO CAFFE'</b> <b>codice 0513</b>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 16.09.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 12</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 12</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>16.09.2021</b>
--	--	---

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS/  
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 / MATERIAS  
PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE/ 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.  
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.  
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.