



fantasia nel dessert®

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

| | | | |
|--|--|--|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2,5 Codice 1335 | PRODUCT SPECIFICATION Product name G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 Code 1335 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 Código 1335 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 Kode 1335 |
|--|--|--|---|

| | | |
|---|--|--|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2019 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 08 VERSION REVISIÓN | REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 25.11.2019 |
|---|--|--|

**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

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ DENOMINACIÓN DE VENTA/
VERKEHRSBEZEICHNUNG** Sorbetto con succo di mandarino tardivo di Ciaculli. Sorbete de zumo de mandarina tardía de Ciaculli/ Sorbet mit Fruchtsaft aus Mandarinen der Sorte „Tardivo di Ciaculli“.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL/
HANDELSNAME** Sorbet with Ciaculli late mandarin juice. Sorbete de zumo de mandarina tardía de Ciaculli/ Sorbet mit Fruchtsaft aus Mandarinen der Sorte „Tardivo di Ciaculli“.

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ZUTATEN

| | |
|----------|---|
| ITALIANO | Succo di mandarino tardivo di Ciaculli (59,5%) - Zuccheri - Acqua - Destrosio - Correttore di acidità E 330 - Addensanti E 410 e E 412 – Gelatina alimentare. Può contenere tracce di frumento, latte, uova, soia e frutta a guscio. |
| ENGLISH | Ciaculli late mandarin juice (59.5%) - Sugar - Water - Dextrose - Acidity regulator E 330 - Thickeners E 410 and E 412 - Edible gelatine. May contain traces of wheat, milk, eggs, soya and nuts. |
| ESPAÑOL | Zumo de mandarina tardía de Ciaculli (59,5%) - Azúcar - Agua - Dextrosa - Corrector de la acidez E 330 - Espesantes E 410 y E 412 – Gelatina comestible. Puede contener trazas de trigo, leche, huevos, soja y frutos de cáscara. |
| DEUTSCH | Fruchtsaft aus Mandarinen der Sorte „Tardivo di Ciaculli“ (59,5%) - Zucker - Wasser - Dextrose - Säureregulator E 330 - Verdickungsmittel E 410 und E 412 - Speisegelatine. Kann Spuren von Weizen, Milch, Eier, Soja und Schalenfrüchte enthalten. |

03 16

Peso etichetta / Declared weight/Peso neto/Nettogewicht 1750 g e
Volume/ Volume/Volumen/ Nettotfüllmenge 2500 ml
Codice EAN/ EAN Code/Código EAN/ EAN-Kode 8007574013353



fantasia nel dessert®

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

| | | | |
|--|--|---|---|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2,5 Codice 1335</i> | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 Code 1335</i> | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 Código 1335</i> | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 Kode 1335</i> |
|--|--|---|---|

| | | |
|--|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2019 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 08 VERSION REVISIÓN | REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 25.11.2019 |
|--|--|---|

**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 totales/ Bakt.-Zähler Gesamt | 500.000 ufc/g | Metodo interno/ Internal method/ Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.24 |
| Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt | 100 ufc/g | Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21 - 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 IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno IO Q 8.6.25 basado en 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 / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.23 - 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 IO Q 8.6.22 - Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (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 <i>Nome Prodotto G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2,5 Codice 1335</i> | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 Code 1335</i> | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 Código 1335</i> | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 Kode 1335</i> |
|--|--|---|---|

| | | |
|--|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2019 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 08 VERSION REVISIÓN | REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 25.11.2019 |
|--|--|---|

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

| | |
|---|----------|
| Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte | 100 g |
| Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie | 576 KJ |
| | 136 Kcal |
| Grassi / Fat / Grasas/ Fett | 0,2 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren | 0,0 g |
| Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate | 32,3 g |
| di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker | 32,0 g |
| Proteine / Protein / Proteínas/ Eiweiß | 0,7 g |
| Sale / Salt / Sal/ 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 G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2,5 Codice 1335 | PRODUCT SPECIFICATION Product name G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 Code 1335 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 Código 1335 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 Kode 1335 |
|--|--|---|---|

| | | |
|--|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2019 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 08 VERSION REVISIÓN | REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 25.11.2019 |
|--|--|---|

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

20 mesi/months/ meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 03/2016; Expressed like mm/yyyy e.g.: 03/2016; Expresado como mm/aaaa ej. 03/2016; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 03/2016)

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

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.

El helado contenido en este envase original ha sido producido con ingredientes de alta calidad, utilizando una tecnología que garantiza un elevado nivel de higiene.

Este producto, para mantener todas sus características originales, debe ser conservado y propuesto al consumo respetando las siguientes directrices:

- 1) La temperatura de administración recomendada debe permanecer constantemente por debajo a -15°C;
- 2) Cada recipiente de helado, cuando se abre, debe estar equipado con su propia espátula o dosificador;
- 3) La limpieza de la espátula o del dosificador debe realizarse con agua corriente, evitando las cuencas de agua estancada.

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</i> G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2,5 <i>Codice</i> 1335 | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT <i>2.5 Code</i> 1335 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 <i>Código</i> 1335 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 <i>Kode</i> 1335 |
|--|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2019 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 08 VERSION REVISIÓN | REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 25.11.2019 |
|--|--|---|

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

| | | Peso/weight/ Nettogewicht (g) | Dimensioni/Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen (mm) |
|--|---|--|---|
| Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung | Vaschetta in plastica con coperchio in plastica / Plastic bulk with plastic ltd / Cubeta de plástico con tapa de plástico/ Kunststoffschale mit Kunststoffdeckel | Coperchio/ Ltd/ Deckel 27 g Vaschetta/bulk/ Schale 73 g | Coperchio/ Ltd/ Deckel 240 x 145 Vaschetta/bulk/ Schale 235 x 140 x 98 |
| Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung | Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Embalaje de cartón ondulado Verpackung in Wellpappe | 100 g | Ext 255 x 160 x 115 |

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

| | | |
|--|------------|-------------|
| Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen | 80x 120 cm | 100x 120 cm |
| Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton | 1 | 1 |
| Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht | 23 | 30 |
| Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette | 13 | 13 |
| Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette | 299 | 390 |



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> G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2,5 <i>Codice</i> 1335 | PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 Code 1335 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 <i>Código</i> 1335 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 <i>Kode</i> 1335 |
|--|---|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2019 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 08 VERSION REVISIÓN | REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 25.11.2019 |
|--|--|---|

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 / Cacahuètes y productos a base de cacahuètes/ 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 / Milk and products thereof / Leche y sus derivados/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | | 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 ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 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 / 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 autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

| | | | |
|--|--|---|---|
| SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2,5 Codice 1335 | PRODUCT SPECIFICATION Product name G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 Code 1335 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 Código 1335 | DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname G. GELATO SORBETTO DI MANDARINO LT 2.5 Kode 1335 |
|--|--|---|---|

| | | |
|--|--|---|
| DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.11.2019 FECHA DE EMISIÓN | REVISIONE 08 VERSION REVISIÓN | REVISION 08 AUSSTELLUNGSDATUM 25.11.2019 |
|--|--|---|

**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.