



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO <i>codice 1486</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO <i>code 1486</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO Código 1486	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO <i>Kode 1486</i>
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.01.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 11 VERSION REVISIÓN	REVISION 11 AUSSTELLUNGSDATUM 20.01.2022
--	--	---

**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** Gelato semifreddo – Ice Cream – Helado – Speiseeis

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME / DENOMINACIÓN COMERCIAL/
HANDELSNAME**

SEMIFREDDO MENTA BIANCA E CIOCCOLATO 12 pezzi – Gelato semifreddo menta con cuore al cioccolato (20,5%).

SEMIFREDDO MENTA BIANCA E CIOCCOLATO 12 pieces - Mint ice cream with chocolate heart (20.5%).

SEMIFREDDO MENTA BIANCA E CIOCCOLATO 12 piezas - Helado de menta con corazón de chocolate (20,5%).

SEMIFREDDO MENTA BIANCA E CIOCCOLATO 12 Stücke - Minze-Eis mit einem Herz aus Schokolade (20,5%).



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO codice 1486	PRODUCT SPECIFICATION Product name SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO code 1486	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO Código 1486	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO Kode 1486
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.01.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 11 VERSION REVISIÓN	REVISION 11 AUSSTELLUNGSDATUM 20.01.2022
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN

ITALIANO	Acqua - Latte scremato reidratato - Zucchero - Olio vegetale (Cocco)- Sciroppo di glucosio-fruttosio - Stabilizzanti E 420 - Grassi vegetali (Palma - Cocco) - Cioccolato (3%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Sciroppo di glucosio - Albume d'uovo reidratato - Cacao magro in polvere - Tuorlo d'uovo - Amido modificato - Cioccolato in polvere (0,6%) (Cacao - Zucchero) - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Lattosio - Proteine del latte - Addensanti E 401- E 440 e E 415 - Aroma naturale di menta (0,02%) con altri aromi naturali. Contiene latte, uova e soia. Può contenere tracce di frumento e frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Rehydrated skim milk - Sugar - Vegetable oil (Coconut) - Glucose-fructose syrup - Stabilisers Sorbitols - Vegetable fats (Palm - Coconut) - Chocolate (3%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of soya) - Natural vanilla flavor] - Glucose syrup - Rehydrated egg white - Low fat cocoa powder - Egg yolk - Modified starch - Chocolate powder (0.6%) (Cocoa - Sugar) - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Lactose - Milk proteins - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Natural mint flavor (0.02%) with other natural flavors. Contain milk, eggs, coconut and soya. May contain traces of wheat and other nuts.
ESPAÑOL	Agua - Leche desnatada rehidratada - Azúcar - Aceite vegetal (Coco) - Jarabe de glucosa-fructosa - Estabilizador E 420 - Grasas vegetales (Palma - Coco) - Chocolate (3%) [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de soja) - Aroma natural de vainilla] - Jarabe de glucosa - Clara de huevo rehidratada - Cacao magro en polvo - Yema de huevo - Almidón modificado - Chocolate en polvo (0,6%) (Cacao - Azúcar) - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - Lactosa - Proteínas de leche - Espesantes E 401 - E 440 y E 415 - Aroma natural de menta (0,02%) con otros aromas naturales. Contiene leche, huevos y soja. Puede contener residuos de trigo y frutos de cáscara.
DEUTSCH	Wasser - rehydratisierte Magermilch - Zucker - Pflanzenöl (Kokos) - Glukose-Fruktose-Sirup - Stabilisator E 420 - Pflanzenfett (Palme - Kokos) - Schokolade (3%) [Zucker - Kakaomasse - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (aus Soja) - natürliches Aroma Vanille] - Glukosesirup - Rehydratisiertes Eiklar - fettarmes Kakaopulver - Eigelb - modifizierte Stärke - Schokoladenpulver (0,6%) (Kakao - Zucker) - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (aus Sonnenblumen) - Laktose - Milcheiweiß - Verdickungsmittel E 401 - E 440 und E 415 - natürliche Aroma aus minze (0,02%) mit anderen natürlichen Aromen. Enthält Milch, Eier und Soja. Kann Spuren von Weizen und Schalenfrüchten enthalten.

04 13

Peso etichetta / Declared weight/Peso Neto/Nettogewicht 1020 g e (85 g e x 12) NET WT. 2 LBS. 3.9 OZ. (3 OZ. x 12)
Volume /Volumen/ Nettotfüllmenge 2100 ml (175 ml x 12) NET CONTENTS 0.55 GAL (5.92 FL. OZ. X12)
Codice EAN/EAN Code / Código EAN/ EAN-Kode 8007574014862



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO <i>codice 1486</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO <i>code 1486</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO Código 1486	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO Kode 1486
---	---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.01.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 11 VERSION REVISIÓN	REVISION 11 AUSSTELLUNGSDATUM 20.01.2022
--	--	---

**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 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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO <i>codice 1486</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO <i>code 1486</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO Código 1486	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO <i>Kode 1486</i>
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.01.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 11 VERSION REVISIÓN	REVISION 11 AUSSTELLUNGSDATUM 20.01.2022
--	--	---

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

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1180 KJ 283 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	18,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	15,4 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	24,5 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	21,1 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Eiweiß	1,7 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,05g

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

15 mesi/months /meses/Monate (Espresso come mm/aaa es 04/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 04/2013; Expresado como mm/aaa ej. 04/2013; ausgedrückt als mm/aaa 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

Subito pronta/ Ready to eat/ Listos para comer/ Sofort fertig



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO codice 1486	PRODUCT SPECIFICATION Product name SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO code 1486	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO Código 1486	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO Kode 1486
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.01.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 11 VERSION REVISIÓN	REVISION 11 AUSSTELLUNGSDATUM 20.01.2022
--	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Coppa in plastica (PS) Plastic (PS) cup Copa de plástico (PS) Plastikbecher (PS)	5	Ø max 74 h max 75
	Coperchio in cartoncino teso/ plane cardboard ltd / Tapa de cartón prensado/ Straffe Kartonabdeckung	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 Embalaje en cartón corrugado kb/s/kb 363/ B Verpackung 1 in Wellpappe kb/s/kb 363/ B	133	Ext 227 x 160 x 150

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO codice 1486	PRODUCT SPECIFICATION Product name SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO code 1486	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO Código 1486	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO Kode 1486
---	---	---	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.01.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 11 VERSION REVISIÓN	REVISION 11 AUSSTELLUNGSDATUM 20.01.2022
--	--	---

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 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 rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO <i>codice 1486</i>	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO <i>code 1486</i>	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO Código 1486	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO Kode 1486
---	---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.01.2022 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 11 VERSION REVISIÓN	REVISION 11 AUSSTELLUNGSDATUM 20.01.2022
--	--	---

**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.