

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VIP COCCO NOCCIOLA codice 1570	PRODUCT SPECIFICATION Product name VIP COCCO NOCCIOLA codice 1570
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.04.2023	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi maestri del 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 al cocco variegato con crema alla nocciola e cacao ricoperto con copertura bianca con scaglie di cocco e granella di mandorla.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

INGREDIENTI

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Copertura bianca (24%) [Zucchero – Olio vegetale (Cocco) - Latte intero in polvere - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Crema alle nocciole e cacao [Zucchero - Olio vegetale (Girasole) - Nocciole (13%) - Olio vegetale (Cocco) - Cacao magro (8%) - Emulsionanti E 322 - Sale] - Zucchero - Scaglie di cocco (5%) - Granella di mandorle (4%) - Sciroppo di glucosio - Olio vegetale (Cocco) - Lattosio - Proteine del latte - Emulsionanti E 471 - Stabilizzanti E 401 - E 410 - E 412 e E 407 - Aroma. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.
----------	--

01 23

Peso etichetta / Declared weight 1920 g (80 g e x 24 pezzi)
Codice EAN/EAN Code 8007574015708

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 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
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° BIO - 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 - 12/09- 07/02)



MAESTRI DEL DESSERT®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VIP COCCO NOCCIOLA codice 1570	PRODUCT SPECIFICATION Product name VIP COCCO NOCCIOLA codice 1570
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.04.2023	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Informazioni nutrizionali	Per 100 g	Per porzione 80 g (immagine stecco)
Energia	1451 kJ 349 kcal	1185 kJ 285 kcal
Grassi	24 g	20 g
di cui acidi grassi saturi	16 g	13 g
Carboidrati	28 g	22 g
di cui zuccheri	25 g	20 g
Proteine	4,4 g	3,6 g
Sale	0,12 g	0,09 g

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/ Dimensions (mm)
Imballo primario - Primary pack	Film plastico stampato / Printed plastic film	3 x 24 = 72	
Imballo secondario - Secondary pack	Scatola cartone ondulato / Corrugated cardboard case	170	345x165x185

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VIP COCCO NOCCIOLA codice 1570	PRODUCT SPECIFICATION Product name VIP COCCO NOCCIOLA codice 1570
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 05.04.2023	REVISIONE 00 VERSION
--	---------------------------------------

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm
Pezzi / scatola - Pieces / Case	24
Casse / strato - Case / Layer	14
Strati / pallet - Layer / Pallet	10
Casse / pallet - Case / Pallet	140

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		
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 RIFERIMENTI LEGISLATIVI / LEGISLATION

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.