



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE'codice 1671	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> COFFEE AND CHANTILLY MOUSSE CUP code 1671	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE' Kode 1671	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE' Código 1671
--	---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 25.03.2021
--	--	---

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

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

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

Indirizzo/address/Adresse/ dirección 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/ VERKEHRSBEZEICHNUNG/ DENOMINACIÓN
DE VENTA** Gelato semifreddo / Ice Cream/ Speiseeis / Helado

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

COPPA MOUSSE CHANTILLY CAFFE' 12 PEZZI – Gelato semifreddo tipo chantilly con nocciole pralinate, farcitura al cioccolato (10%) e caffè (33%).

COFFEE AND CHANTILLY MOUSSE CUP 12 PIECES – Vanilla flavoured ice cream with pralined hazelnuts, filled with chocolate (10%) and coffee (33%).

COPPA MOUSSE CHANTILLY CAFFE' 12 Stücke - Eis Typ Chantilly mit karamelisierten Haselnüssen, einer Füllung aus Schokolade (10%) und Kaffee (33%).

COPPA MOUSSE CHANTILLY CAFFE' 12 PIEZAS - Helado tipo chantilly con avellanas caramelizadas, relleno de chocolate (10%) y café (33%).



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE'codice 1671	PRODUCT SPECIFICATION Product name COFFEE AND CHANTILLY MOUSSE CUP code 1671	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE' Kode 1671	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE' Código 1671
--	---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 25.03.2021
--	--	---

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ZUTATEN/INGREDIENTES

ITALIANO	Zucchero - Latte scremato reidratato - Acqua - Olio vegetale (Cocco) - Caffè solubile reidratato (8,4%) - Albumine d'uovo reidratato - Granella di nocciole pralinate (6,6%) [Nocciole - Zucchero - Aromi (contiene latte)] - Grasso vegetale (Palma) - Sciroppo di glucosio - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Stabilizzante E 420 - Tuorlo d'uovo - Cacao magro in polvere - Amido modificato - Panna (0,5%) - Cioccolato in polvere (0,4%) (Cacao - Zucchero) - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Alcool - Proteine del latte - Lattosio - Aromi - Addensante E 415. Contiene latte, uova e frutta a guscio. Può contenere tracce di soia e frumento.
ENGLISH	Sugar - Rehydrated skim milk - Water - Vegetable oil (Coconut) - Rehydrated soluble coffee (8.4%) - Rehydrated egg white - Chopped caramelized hazelnuts (6.6%) [Hazelnuts - Sugar - Artificial flavors (contain milk)] - Vegetable fat (Palm) - Glucose syrup - Glucose-fructose syrup - Stabiliser Sorbitols - Egg yolk - Low fat cocoa powder - Modified starch - Cream (0.5%) - Chocolate powder (0.4%) (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) - Alcohol - Milk proteins - Lactose - Artificial flavors - Thickeners Xanthan gum. Contain milk, eggs and nuts. May contain traces of soya and wheat.
DEUTSCH	Zucker - rehydratisierte Magermilch - Wasser - pflanzliches Öl (Kokos) - rehydratisierter löslicher Kaffee (8,4%) - Rehydratisiertes Eiklar - karamellisierte Haselnußstückchen (6,6%) [Haselnüsse - Zucker - Aromen (enthält Milch)] - pflanzliches Fett (Palm) - Glukosesirup - Glukose-Fruktose-Sirup - Stabilisator E 420 - Eigelb - fettarmes Kakaopulver - modifizierte Stärke - Sahne (0,5%) - Schokoladenpulver (0,4%) (Kakao - Zucker) - Emulgatoren E 471 - E 472e und E 322 (aus Sonnenblumen) - Alkohol - Milchweiß - Laktose - Aromen - Verdickungsmittel E 415. Enthält Milch, Eier und Schalenfrüchte. Kann Spuren von Soja und Weizen enthalten.
ESPAÑOL	Azúcar - Leche desnatada rehidratada - Agua - Aceite vegetal (Coco) - Café soluble rehidratado (8,4%) - Clara de huevo rehidratada - Avellanas caramelizadas molidas (6,6%) [Avellanas - Azúcar - Aromas (contiene leche)] - Grasa vegetal (Palma) - Jarabe de glucosa - Jarabe de glucosa-fructosa - Estabilizador E 420 - Yema de huevo - Cacao magro en polvo - Almidón modificado - Nata (0,5%) - Chocolate en polvo (0,4%) (Cacao - Azúcar) - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - Alcohol - Proteínas de leche - Lactosa - Aromas - Espesante E 415. Contiene leche, huevos y frutos de cáscara. Puede contener residuos de soja y trigo.

09 13

Peso etichetta / Declared weight/Nettogewicht/Peso Neto 960 g e (80 g e x 12) NET WT. 2 LBS. 1.8 OZ.
(2.8 OZ. x 12)

Volume/ Nettotfüllmenge/Volumen 2160 ml (180 ml x 12) NET CONTENTS 0.57 GAL (6.1 FL. OZ. X 12)

Codice EAN/EAN Code/ EAN-Kode/ Código EAN

8007574116719



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE'codice 1671	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> COFFEE AND CHANTILLY MOUSSE CUP code 1671	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE' Kode 1671	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE' Código 1671
--	---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 25.03.2021
--	--	---

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

Parametro / Parameter/ Parameter/ Parámetro	Valore max Max values Höchstwert/ Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Analysemethode und Materialien Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Bakt.-Zähler Gesamt / Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Interne Methode / Método interno MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms/ Coliforme insgesamt/ Coliformes totales	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Interne Methode / Método interno MAM 003- Validated method / nachgewiesene Methode / Método validado (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/ Interne Methode MAM 007 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002 / Método interno MAM 007 basado en UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Interne Methode / Método interno MAM005 - Validated method/ nachgewiesene Methode / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Interne Methode / Método interno MAM004 - Validated method/ nachgewiesene Methode / Método validado (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> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE'codice 1671	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> COFFEE AND CHANTILLY MOUSSE CUP code 1671	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE' Kode 1671	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE' Código 1671
--	---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 25.03.2021
--	--	---

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES/ ERNÄHRUNGSWERTE / VALORES NUTRICIONALES

Valori medi / Typical values / Durchschnittliche Nährwerte / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Energie / Valor energético	1299 KJ
	312 Kcal
Grassi / Fat / Fett / Grasas	19,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas	14,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono	30,6 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon: Zucker / de los cuales azúcares	28,2 g
Proteine / Protein / Eiweiß / Proteínas	2,3 g
Sale / Salt / Salz / Sal	0,04 g

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

12 mesi/months/Monate / meses (Espresso come mm/aaaa es 09/2013; Expressed like mm/yyyy e.g.: 09/2013; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 09/2013; Expresado como mm/aaaa ej. 09/2013)

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

**** / *** (-18°C / 0°F) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. To be consumed best before the date indicated on the case./ Mindestens haltbar bis dem auf der Packung angegebenen Datum. / Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase

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

Subito pronta. Ready to eat. Sofort fertig. Listo para consumir



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE'codice 1671	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> COFFEE AND CHANTILLY MOUSSE CUP code 1671	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE' Kode 1671	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE' Código 1671
--	---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 25.03.2021
--	--	---

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ VERPACKUNG/ ENVASADO

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Abmessungen / Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack- Primärverpackung Embalaje primario	Coppa in vetro / Glass cup/ Glasbecher/ Copa de vidrio Coperchio in plastica / Plastic lid/ Kunststoffabdeckung / Tapa de plástico	165 g 6 g	Ø 100; h 63,5 Ø max 104; h 20
Imballo secondario- Secondary pack- Sekundärverpackung Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Verpackung in Wellpappe Embalaje de cartón ondulado	150 g	Ext 330x230x170

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

Pallet/ Palette/ Palé: Dimensioni / Dimensions / Abmessungen/ Dimensiones	100 x120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case - Stücke / Karton- Piezas/caja	12	12
Casse. / strato- Case / Layer - Kisten / Schicht- Cajas / estrato	15	11
Strati / pallet - Layer / Pallet - Schichten / Palette- Estratos / palé	11	11
Casse / pallet - Case / Pallet - Kisten / Palette- Cajas / palé	165	121



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE'codice 1671	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> COFFEE AND CHANTILLY MOUSSE CUP code 1671	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE' Kode 1671	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE' Código 1671
--	---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 25.03.2021
--	--	---

ALLERGENI/ ALLERGENS/ ALLERGENE / ALÉRGENOS

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/ Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten. / 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

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof/ Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse / Cereales que contengan gluten y productos derivados		X
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Soja y productos a base de soja		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose) / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) / Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse / Frutos de cáscara y productos derivados	X	
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l / SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Moluscos y productos a base de moluscos		



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE'codice 1671	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> COFFEE AND CHANTILLY MOUSSE CUP code 1671	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT <i>Produktname</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE' Kode 1671	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO <i>Nombre del producto</i> COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFE' Código 1671
--	---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 25.03.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 07 VERSION REVISIÓN	REVISION 07 AUSSTELLUNGSDATUM 25.03.2021
--	--	---

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

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION/ RECHTSVORSCHRIFTEN/ REFERENCIAS
LEGISLATIVAS**

Reg. CE/ EC n° 852/2004 EG-Verordnung n° 852/2004 Reglamento CE n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002 EG-Verordnung n° 178/2002 Reglamento CE n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004 EG-Verordnung n° 1935/2004 Reglamento CE n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003 EG-Verordnung n° 1829/2003 Reglamento CE n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003 EG-Verordnung n° 1830/2003 Reglamento CE n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011 EU-Verordnung n° 1169/2011 Reglamento UE n° 1169/2011

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS / GENETISCH
VERÄNDERTE ROHSTOFFE / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE**

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.
Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe und entspricht den einschlägigen europäischen Rechtsvorschriften.
El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y está en conformidad con la legislación europea en materia.