



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VIP PISTACCHIO Codice 2536	PRODUCT SPECIFICATION Product name VIP PISTACCHIO Code 2536
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.02.2016	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®
Prodotto per / Manufacturer for : S.I.P.A. spa
Indirizzo/address 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 gusto di pistacchio con ricopertura di cioccolato fondente (25%).

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Latte scremato reidratato - Cioccolato fondente [Pasta di cacao - Zucchero Burro di cacao - Burro anidro - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi] - Sciroppo di glucosio - Zucchero - Olio vegetale (Cocco) - Pasta con pistacchi (6%) [Zucchero - Mandorle - Pistacchi (10%) - Olio vegetale (Cocco) - Amido - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aromi - Coloranti E 100 e E 141] - Burro - Emulsionanti E 471 - Stabilizzanti E 410 - E 412 e E 407 - Colorante E 141 - Aromi. Può contenere tracce di altra frutta a guscio
----------	---

02 16

Peso / weight 80 g
Codice EAN/ EAN Code 8007574025363

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 MAM 006
Coliformi totali / Total Coliforms	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM005 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VIP PISTACCHIO Codice 2536	PRODUCT SPECIFICATION Product name VIP PISTACCHIO Code 2536
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.02.2016	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g	Per porzione 80 g 1 stecco
Valore energetico / Energy Values	1206 KJ 288 Kcal	965 KJ 230 Kcal
Grassi / Fat	16,9 g	13,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,5 g	9,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	30,6 g	24,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	27,0 g	21,6 g
Proteine / Protein	3,4 g	2,7 g
Sale / Salt	0,09 g	0,07 g

TMC del prodotto / Best before

24 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 02/2016; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2016)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

**** / *** (-18°C / 0°F)

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/weight	Dimensioni/Dimensions
Imballo primario- Primary pack	Flowpack Prolipropilene trasparente.	g	
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo in cartone tipo Americana KST242/B	g	Ext 312 mm x 204 mm x 126 mm

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	24
Casse. / strato- Case / Layer	12
Strati / pallet - Layer / Pallet	12
Casse / pallet – Case / Pallet	144



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO Nome Prodotto VIP PISTACCHIO Codice 2536	PRODUCT SPECIFICATION Product name VIP PISTACCHIO Code 2536
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.02.2016	REVISIONE 01 VERSION
--	---------------------------------------

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 LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 20005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO <i>Nome Prodotto</i> VIP PISTACCHIO <i>Codice</i> 2536	PRODUCT SPECIFICATION <i>Product name</i> VIP PISTACCHIO <i>Code</i> 2536
--	--

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 08.02.2016	REVISIONE 01 VERSION
---	---------------------------------------

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea. SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato
SIPA guarantee the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation. SIPA guarantee application of certified HACCP plan SIPA guarantee product traceability by a certified system

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.
--