



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA AL "LIMONE DI SORRENTO IGP" cod. 1385		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA AL "LIMONE DI SORRENTO IGP" code 1385
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.02.2023		REVISIONE 01 VERSION

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: bindi fantasia nel dessert®

Produttore / Manufacturer: 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

Surgelato / Quick frozen

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME

Pan di Spagna con inzuppatura al succo di "Limone di Sorrento IGP" (13,7%), crema al gusto vaniglia (43,3%) con salsa al succo di "Limone di Sorrento IGP" (30,9%) decorata con granella di pistacchi (1,3%).

Sponge base soaked with sauce with lemon "Limone di Sorrento" PGI juice (13.7%), vanilla flavoured cream (43.3%) with sauce with lemon "Limone di Sorrento" PGI juice (30.9%) decorated with crushed pistachios (1.3%).

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Formaggio fresco (Latte - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Zucchero - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Latte scremato reidratato - Succo di "Limone di Sorrento IGP" (4,5%) - Farina di frumento - Stabilizzante E 420 - Uova - Albume d'uovo reidratato - Granella di pistacchi - Sciroppo di glucosio - Amido modificato - Addensanti E 401 – E 440 e E 415 - Umidificante E 422 - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Aromi naturali, Olio essenziale di "Limone di Sorrento IGP" - Proteine del latte - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Maltodestrine. Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Fresh cheese (Milk - Salt - Lactic acid bacteria - Rennet) - Sugar - Glucose-fructose syrup - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated skim milk - Lemon "Limone di Sorrento" PGI juice (4.5%) - Wheat flour – Stabiliser Sorbitols - Eggs - Rehydrated egg white - Crushed pistachios - Glucose syrup - Modified starch - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum – Humectant Glycerol - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids and Lecithins (of sunflower) - Natural flavourings, Essential oil of lemon "Limone di Sorrento" PGI - Milk proteins - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Salt - Maltodextrins. May contain traces of soya and other nuts. (for USA) Contains eggs, milk, coconut, pistachios and wheat. May contain traces of soy and other tree nuts.

02 23

Peso etichetta / Declared weight 1200 g (100 g e x 12) NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ. (3.5 OZ. x 12)

Codice EAN / EAN code 8007574013858



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA AL "LIMONE DI SORRENTO IGP" cod. 1385		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA AL "LIMONE DI SORRENTO IGP" code 1385
DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.02.2023		REVISIONE 01 VERSION

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER

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	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method MAM 003- Validated method (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 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	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / MAM004 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1021 KJ
	244 Kcal
Grassi / Fat	12,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	9,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	29,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	23,7 g
Proteine / Protein	2,5 g
Sale / Salt	0,18 g

TMC del prodotto / Best before

18 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2020)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA AL "LIMONE DI SORRENTO IGP" cod. 1385		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA AL "LIMONE DI SORRENTO IGP" code 1385
---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.02.2023		REVISIONE 01 VERSION
---	--	---------------------------------------

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.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C/40°F) 2 giorni/days

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing.

Modalità di utilizzo / Serving instructions

1,5/ 2 Ore a temperatura ambiente/ 1,5/ 2 Hours at room temperature.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso/ Weight (g)	Dimensioni/ Dimensions (mm)
Imballo primario- Primary pack	Bicchieri di vetro con coperchio di plastica/ Glass with plastic lid	Cup 235x12=2820 Lid 2.5x12=30	Ø 80; h 60 Ø max 90; h 25
Imballo secondario- Secondary pack	Divisorio in cartone ondulato / Corrugated cardboard divider	47	292 x 278
	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard case	169	Ext 297 x 197 x 165

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet / Palette : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	12	12
Casse. / strato- Case / Layer	14	20
Strati / pallet - Layer / Pallet	10	10
Casse / pallet – Case / Pallet	140	200



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA AL "LIMONE DI SORRENTO IGP" cod. 1385		PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA AL "LIMONE DI SORRENTO IGP" code 1385
---	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 20.02.2023		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	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof		
Uova e derivati / Eggs and products thereof	X	
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

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.