

Specifica Tecnica Prodotto - *Technical Product Specification***CREMA CAFFE' CLASSICA
(CLASSIC COFFEE CREAM)**

LOTTO / BATCH:	TMC/ BEST BEFORE:	DDT / INVOICE:	Documentazione aggiornata al/ specification updated: 18/10/2023
----------------	-------------------	----------------	--

DATI IDENTIFICATIVI

Codice Prodotto/ Product code	9-31522
Denominazione Legale / Legal Name	Preparato in polvere per crema fredda al gusto caffè / <i>Powder product for frozen cream coffee taste</i>
Peso netto/ Net weight	900g
Caratteristiche/ Special features	Senza glutine – senza grassi idrogenati / <i>no gluten – hydrogenated fats free</i>

INGREDIENTI & MODALITÀ D'IMPIEGO**INGREDIENTS & WAY OF USE**

Lista Ingredienti / Ingredients list	Zucchero, maltodestrine, destrosio, sciroppo di glucosio disidratato, latte scremato in polvere , caffè solubile, grasso di cocco non idrogenato, emulsionante: E471; addensante: E466; sale, aromi, proteine del latte , antiagglomerante: E551, stabilizzante: E451(i). Contiene latte e derivati. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia e uova. <i>Sugar, maltodextrine, dextrose, dehydrated glucose syrup, skimmed milk powder, instant coffee, not hydrogenated coconut oil, emulsifier: E471; thickener: E466; salt, flavourings, milk proteins, anticaking agent: E551; stabilizer: E451(i). It contains milk and dairy products. It may contain traces of nuts, soya and eggs.</i>
Modalità d'impiego/ How to use	Miscelare il contenuto della busta con 1 litro di latte intero, 1 litro di panna e 15 caffè espressi. È possibile sostituire la panna con 1 litro di latte intero. Amalgamare il tutto con cura per evitare la formazione di grumi, poi versare nel granitore. <i>Mix the product with 1 liter of whole milk, 1 liter of cream and 15 espresso coffees. It's also possible to substitute the cream with 1 liter of whole milk. Amalgamate the product with care to avoid the making of clots, then pour it into the frozen machine</i>

CONFEZIONAMENTO E STOCCAGGIO**PACKAGING AND STORAGE**

Tipologia Imballo Primario/ Primary Packaging	Busta in poliaccoppiato / <i>Multilayer small bag</i>		
Imballo Secondario/ Secondary Packaging	Cartone da 20 buste – <i>20 bags carton</i>	Dimensione / Dimension	395x295x310 mm
Etichettatura ambientale / Environmental labeling	Busta: PP5 Racc. Plastica Cartone: PAP20 Racc. Carta Verifica le disposizioni del tuo Comune	Bag: PP5 Plastic Collection Carton: PAP20 Carton Collection Check the regulations of your municipality	
Peso netto cartone/ Carton Net weight	18 Kg		
Pallet	32 cartoni – <i>32 cartons</i>	Dimensione / Dimension	120x80x150 cm
Peso netto Pallet / Pallet Net Weight	Circa / <i>about 576 Kg</i>		
Modalità di conservazione/ Storage condition	A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto / <i>Room temperature. Keep in a cool and dry place.</i>		
Durata del prodotto / Shelf life	36 mesi / <i>months</i>		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**ORGANOLEPTIC FEATURES**

Aspetto / Appearance	Polvere / <i>powder</i>
Colore / Color	Marrone chiaro / <i>Light brown</i>
Gusto e odore (nel prodotto finito)/ Taste and smell (on finished product)	Tipico di caffè / <i>typical coffee taste</i>

DATI MICROBIOLOGICI**MICROBIOLOGICAL DATA**

Conta batterica totale/Total plate count	Max 5.000 ufc – cfu /g
Lieviti /Yeasts	Max 200 ufc – cfu /g
Muffe/ Moulds	Max 200 ufc – cfu /g
Salmonella	Assente in 25g / <i>absent in 25g</i>

M31 rev 1 del 16/02/2016

Pag.1 di 3

Le presenti informazioni sono fornite secondo le nostre migliori conoscenze attuali. Ogni utilizzatore del prodotto è responsabile dell'osservanza delle prescrizioni di legge.

BICOM S.p.A.

via del Lavoro 57/59 Castelvovati (BS) – Italy

p.iva / C.f. 02135460133 - Tel +39.030.7080454 - fax +39.030.7188188 – info@bicomspa.com



Specifica Tecnica Prodotto - Technical Product Specification

CREMA CAFFE' CLASSICA (CLASSIC COFFEE CREAM)

LOTTO / BATCH:	TMC/ BEST BEFORE:	DDT / INVOICE:	Documentazione aggiornata al/ specification updated: 18/10/2023
----------------	-------------------	----------------	--

ALLERGENI ALLERGENS

PRESENZA ALLERGENI/ PRESENCE OF SUBSTANCES CAUSING ALLERGIES (Reg.UE n°1169/2011 allegato II)	(-) non presente not present	(+) Presente*
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. <i>Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	- (**)	
Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	-	
Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	-	
Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	-	
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>	-	
Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	-	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	+	
Frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti. / <i>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof</i>	-	
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	-	
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>	-	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	-	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/Lt espressi come SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / kg or 10mg/lit in terms of the total SO₂</i>	-	
Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupin and products thereof</i>	-	
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	-	

Nota /Note	(*) Con (+) si intende che l'allergene è presente nel prodotto perché è un suo ingrediente o un costituente di un suo ingrediente. <i>The symbol (+) means that the allergen is present inside the product because is an ingredient or a constituent of its ingredients</i>
Contaminazione crociata /Cross-contamination	(**) contenuto di glutine < 20ppm conforme a quanto definito nel Reg. di Esecuzione UE 828/2014 <i>gluten content <20ppm according to Implementing Reg.EU 828/2014</i> Può contenere tracce di frutta a guscio, uova e soia. / <i>It may contain traces of nuts, soy and eggs.</i>



Specifica Tecnica Prodotto - *Technical Product Specification*

CREMA CAFFE' CLASSICA (CLASSIC COFFEE CREAM)

LOTTO / BATCH:	TMC/ BEST BEFORE:	DDT / INVOICE:	Documentazione aggiornata al/ specification updated: 18/10/2023
----------------	-------------------	----------------	--

DICHIARAZIONI STATEMENTS

DICHIARAZIONE PRODUTTORE / PRODUCER DECLARATION

BICOM spa dichiara che il prodotto è stato sviluppato, prodotto e confezionato nei propri stabilimenti di via del Lavoro 57/59 Castelvovati (BS) – ITALIA.
BICOM spa declares that the product was developed, produced and packaged in its production site in Castelvovati, via del Lavoro 57/59 (BS) - ITALY

HACCP e Reg.CE 852/04

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi tutti i processi sono sottoposti ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP, periodicamente revisionato.
This product is manufactured in accordance with the requirements of Reg.CE 852/04 on food hygiene. To ensure compliance to legislative requirements, all production process undergo an HACCP concept, periodically revised.

DICHIARAZIONE OGM / GMO DECLARATION (Reg. CE 1829/2003 e s.m.i)

Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da organismi geneticamente modificati.
The product does not contain ingredients consisting of or derived from genetically modified organisms.

DICHIARAZIONE CONFORMITA' IMBALLI / PACKAGING DECLARATION

Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti. I materiali sono conformi al Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e Reg. CE 10/2011 e s.m.i.
The packaging used is suitable to food contact. The materials comply with Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 and Reg. CE 10/2011.

DICHIARAZIONE ASSENZA GLUTINE /GLUTEN- FREE DECLARATION

Il prodotto è senza glutine in conformità a quanto stabilito dal Regolamento di esecuzione UE 828/2014 in quanto le materie prime utilizzate non contengono glutine e viene messo in atto un piano di autocontrollo appositamente progettato al fine di ridurre il rischio di contaminazione crociata e garantire un contenuto di glutine inferiore a 20 mg/kg.

Quanto sopra dichiarato fa riferimento ai prodotti in confezione originale e chiusa. Dopo l'apertura e l'utilizzo Bicom spa non può rispondere di eventuale presenza di glutine derivante da contaminazione crociata ambientale o errata manipolazione da parte dell'utilizzatore.

The product is gluten-free according to the Implementing Regulation EU 828/2014 because the raw materials do not contain gluten and we implement a specific HACCP plan designed in order to reduce the risk of cross contamination and guarantee a gluten content less than 20 mg/kg. This statement refers to products in the original and closed packaging. After opening and use Bicom spa cannot respond to possible presence of gluten resulting from environmental cross contamination or incorrect handling by the user.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Average nutritional value for 100g of product

I valori sono stati ottenuti per calcolo, a partire da valori medi indicati dai fornitori per le materie prime utilizzate/
Value are obtained by calculation, derived from the average values provided by raw materials suppliers

ENERGIA/ <i>Energy</i>	1739	KJ
	410	Kcal
GRASSI / <i>Fats</i>	3,6	g
--DI CUI ACIDI GRASSI SATURI/ <i>of which saturates</i>	3,0	g
CARBOIDRATI/ <i>Carbohydrates</i>	92,3	g
--DI CUI ZUCCHERI/ <i>of which sugars</i>	79,1	g
FIBRE/ <i>Fibre</i>	0,4	g
PROTEINE/ <i>Proteins</i>	1,9	g
SALE / <i>Salt</i>	0,33	g