

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT
Nome Prodotto <b>CHOCOLATE TEMPTATION PRECUT 12P codice 0103</b>	Product name <b>CHOCOLATE TEMPTATION PRECUT 12P code 0103</b>	Nombre del producto <b>CHOCOLATE TEMPTATION PRECUT 12P Código 0103</b>	Produktname <b>CHOCOLATE TEMPTATION PRECUT 12P Kode 0103</b>

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.07.2021 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 02 VERSION REVISIÓN	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 29.07.2021

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

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

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

**Indirizzo/address/ dirección/ Adresse** Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI) Italia

Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027

[info@bindidessert.it](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME/ DENOMINACIÓN DE VENTA/  
VERKEHRSBEZEICHNUNG Surgelato /Quick frozen/ Ultracongelado/ Tiefgefroren**

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

Pan di Spagna al cacao (13,5%) con creme al cioccolato fondente con pasta di cacao dell'Ecuador (17%) e alla nocciola (40%), glassato al cioccolato (11,7%).

Cocoa sponge base (13.5%) with dark chocolate cream with Ecuador cocoa mass (17%) and hazelnut cream (40%) and chocolate glaze (11.7%).

Bizcocho con cacao (13,5%) con crema de chocolate negro con pasta de cacao de Ecuador (17%) y crema de avellanas (40%), glaseado de chocolate (11,7%).

Kakaobiskuitteig (13,5%) mit Bitterschokolade-Füllung mit Kakaomasse aus Ecuador (17%) und Haselnüsscreme (40%), Schokolade Glasur (11,7%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ ZUTATEN**

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Glassa al cioccolato (11,7%) [Cioccolato in polvere (40%) (Zucchero - Cacao) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Acqua - Zucchero - Amido modificato - Acidificante E 334 - Gelificante E 440 - Conservante E 202 - Aromi] - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - <b>Latte</b> scremato reidratato - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Decorazione di cioccolato (3,3%) (Zucchero - Pasta di cacao - Grasso del <b>latte</b> anidro - Cacao magro in polvere - <b>Latte</b> intero in polvere - Aroma naturale di vaniglia) - Pasta di <b>nocciole</b> (3,1%) - Cacao magro in polvere (1,6%) - Olio vegetale (Girasole) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Cioccolato (0,7%) (Pasta di cacao - Zucchero) - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Siero di <b>latte</b> in polvere - Amido modificato - Cioccolato fondente (0,5%) [Pasta di cacao dell'Ecuador (70%) - Zucchero - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> )] - Cioccolato in polvere (0,5%) (Cacao - Zucchero) - Emulsionanti E 471 - E 322 (fra cui <b>soia</b> ) e E 472e - <b>Lattosio</b> - Grasso del <b>latte</b> anidro - Addensanti E 401 - E 440 e E 415 - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - Proteine del <b>latte</b> - Agenti lievitanti E 500 e E 450 - Sale - Estratto di malto d' <b>orzo</b> - Maltodestrine. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Sugar - Chocolate glaze (11.7%) [Chocolate powder (40%) (Sugar - Cocoa) - Glucose-

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT
<b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT</b> <b>12P</b> <b>codice 0103</b>	<b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT</b> <b>12P</b> <b>code 0103</b>	<b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT 12P</b> <b>Código 0103</b>	<b>Produktname</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT 12P</b> <b>Kode 0103</b>

DATA EMISSIONE	REVISIONE 02	REVISION 02
<b>ISSUE DATE 29.07.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>29.07.2021</b>

	fructose syrup - Water - Sugar - Modified starch – Acid Tartaric acid - Gelling agent Pectins - Preservative Potassium sorbate - Artificial flavourings] - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated skim <b>milk</b> - Glucose-fructose syrup - <b>Wheat</b> flour - <b>Eggs</b> - Chocolate decoration (3.3%) [Sugar - Cocoa mass - Anhydrous <b>milk</b> fat - Fat-reduced cocoa powder - Whole <b>milk</b> powder - Natural vanilla flavouring] - <b>Hazelnut</b> paste (3.1%) - Fat-reduced cocoa powder (1.6%) - Vegetable oil (Sunflower) - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - Chocolate (0.7%) (Cocoa mass - Sugar) - <b>Egg yolk</b> - Whey <b>milk</b> powder – Modified starch - Dark chocolate (0.5%) [Ecuador cocoa mass (70%) - Sugar – Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> )] - Chocolate powder (0.5%) (Cocoa - Sugar) - Emulsifiers Mono and diglycerides of fatty acids - Lecithins (included <b>soya</b> ) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - <b>Lactose</b> - Anhydrous <b>milk</b> fat - Thickeners Sodium alginate - Pectins and Xanthan gum - Artificial flavourings ( <b>contains milk</b> ) - <b>Milk</b> proteins - Raising agents Sodium carbonates and Diphosphates - Salt - <b>Barley</b> malt extract - Maltodextrins. <b>May contain traces of other nuts. (for USA) Contains milk, wheat, eggs, soy, hazelnut and coconut. May contain traces of other tree nuts.</b>
ESPAÑOL	Agua - Azúcar - Glaseado de chocolate (11,7%) [Chocolate en polvo (40%) (Azúcar - Cacao) - Jarabe de glucosa-fructosa - Agua - Azúcar – Almidón modificado - Acidulante E 334 - Gelificante E 440 - Conservador E 202 - Aromas] - Grasas vegetales (Coco - Palma) - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Jarabe de glucosa-fructosa - Harina de <b>trigo</b> - <b>Huevos</b> - Decoración de chocolate (3,3%) (Azúcar - Pasta de cacao - Materia grasa <b>láctea</b> anhidra - Cacao magro en polvo – <b>Leche</b> entera en polvo - Aroma natural de vainilla) - Pasta de <b>avellanas</b> (3,1%) – Cacao magro en polvo (1,6%) - Aceite vegetal (Girasol) - Estabilizante E 420 - Jarabe de glucosa - Chocolate (0,7%) (Pasta de cacao - Azúcar) - <b>Yema de huevo</b> - Suero de <b>leche</b> en polvo - Almidón modificado - Chocolate negro (0,5%) [Pasta de cacao de Ecuador (70%) - Azúcar - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> )] - Chocolate en polvo (0,5%) (Cacao - Azúcar) - Emulgentes E 471 - E 322 ( <b>soja</b> incluida) y E 472e - <b>Lactosa</b> – Materia grasa <b>láctea</b> anhidra - Espesante E 401 - E 440 y E 415 - Aromas ( <b>contiene leche</b> ) - Proteínas de <b>leche</b> - Gasificantes E 500 y E 450 - Sal - Extracto de malta de <b>cebada</b> - Maltodextrinas. <b>Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.</b>
DEUTSCH	Wasser - Zucker - Schokolade Glasur (11,7%) [Schokoladenpulver (40%) (Zucker - Kakao) - Glukose-Fruktose-Sirup - Wasser - Zucker - modifizierte Stärke - Säuerungsmittel E 334 - Geliermittel E 440 - Konservierungsstoff E 202 - Aromen] - pflanzliches Fett (Kokos - Palm) - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - Glukose-Fruktose-Sirup - <b>Weizenmehl</b> - <b>Eier</b> - Dekoration mit Schokoladen (3,3%) (Zucker - Kakaomasse - wasserfreies <b>Milchfett</b> - fettarmes Kakaopulver - <b>Vollmilchpulver</b> - natürliches Aroma Vanille) - <b>Haselnussmasse</b> (3,1%) – fettarmes Kakaopulver (1,6%) - pflanzliches Öl (Sonnenblume) - Stabilisator E 420 - Glukosesirup - Schokoladen (0,7%) (Kakaomasse - Zucker) - <b>Eigelb</b> - <b>Molkenpulver</b> - modifizierte Stärke - Bitterschokolade (0,5%) [Kakaomasse aus Ecuador (70%) - Zucker - Emulgatoren E 322 (aus <b>Soja</b> )] - Schokoladenpulver (0,5%) (Kakao - Zucker) - Emulgatoren E 471 - E 322 ( <b>Soja</b> inbegriffen) und E 472e - <b>Laktose</b> – wasserfreies <b>Milchfett</b> - Verdickungsmittel E 401 - E 440 und E 415 - Aromen ( <b>Enthält Milch</b> ) - <b>Milcheiweiß</b> - Backtriebmittel E 500 und E 450 - Salz - <b>Gerstenmalzextrakt</b> - Maltodextrine. <b>Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.</b>

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT
<b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT</b> <b>12P</b> <b>codice 0103</b>	<b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT</b> <b>12P</b> <b>code 0103</b>	<b>TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT 12P</b> <b>Código 0103</b>	<b>Produktname</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT 12P</b> <b>Kode 0103</b>

DATA EMISSIONE	REVISIONE 02	REVISION 02
ISSUE DATE 29.07.2021	VERSION	AUSSTELLUNGSDATUM
FECHA DE EMISIÓN	REVISIÓN	29.07.2021

06 18

Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto/ Nettogewicht 1300 g e (NET WT. 2 LBS. 13.8 OZ.)  
 Codice EAN/EAN Code/ Código EAN / EAN-Kode 8007574001039

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

Parametro / Parameter / Parámetro/ Parameter	Valore max Max values Valor máx Höchstwert	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales Analysemethode und Materialien
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales/ Bakt.-Zähler Gesamt	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales/ Coliforme insgesamt	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.21- Validated method / Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.25 based on / basado en UNI 10984 - I:2002/ Interne Methode IO Q 8.6.25 auf der Grundlage UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.23 - Validated method/ Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método interno/ Interne Methode IO Q 8.6.22 - Validated method/ Método validado/ nachgewiesene Methode (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT
<b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT</b> <b>12P</b> <b>codice 0103</b>	<b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT</b> <b>12P</b> <b>code 0103</b>	<b>TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT 12P</b> <b>Código 0103</b>	<b>Produktname</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT 12P</b> <b>Kode 0103</b>

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 29.07.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 02</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>29.07.2021</b>
--	--	---

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES/ ERNÄHRUNGSWERTE**

Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1323 KJ 317 Kcal
Grassi / Fat / Grasas/ Fett	17,3 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas/ davon: gesättigte Fettsäuren	10,9 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono/ Kohlenhydrate	35,4 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares/ davon: Zucker	28,9 g
Proteine / Protein / Proteínas/ Ballaststoffe	3,3 g
Sale / Salt / Sal/ Salz	0,1 g

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

15 mesi/months/meses/ Monate (Espresso come mm/aaaa es 06/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 06/2018; Expresado como mm/aaaa ej. 06/2018; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 06/2018)

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

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

\*\* (-12°C / 10°F) 30 giorni / Days/ días/ Tage

\* (-6°C / 21°F) 7 giorni / Days/ días/ Tage

(4°C / 40°F) 3 giorni / Days/ días/ Tage in frigorifero/ In refrigerator/ En frigorífico/ Im Kühlschrank.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT
<b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT</b> <b>12P</b> <b>codice 0103</b>	<b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT</b> <b>12P</b> <b>code 0103</b>	<b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT 12P</b> <b>Código 0103</b>	<b>Produkname</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT 12P</b> <b>Kode 0103</b>

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 02 VERSION REVISIÓN	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM
29.07.2021		29.07.2021

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

(21°C /22°C – 70°F/72°F) 4-5 Ore / Hours/horas/ Stunden a temperatura ambiente/ at room temperature/ a temperatura ambiente./ beim Raumtemperatur

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

Do not re-freeze after thawing.

Una vez descongelado no debe volver a congelarse, conservar en frigorífico

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO/ VERPACKUNG**

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Striscia in cartoncino monopatinato Monopatinated cardboard strip Tira de cartón monopatinado Streifen aus einseitig beschichtetem Karton	15	54 x 800
	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc Placa blanca de cartón monopatinado Weiße Platte aus einseitig bedrucktem Karton	100 64	Ø = 264 mm Ø = 227 mm
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario- Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato kb/s/kb 565 Corrugated cardboard box kb/s/kb 565 Embalaje en cartón corrugado kb/s/kb 565 Verpackung in Wellpappe kb/s/kb 565	130	Ext 277x269x70

**INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATIONS /INFORMACIÓN PALÉ/  
PALETTENINFORMATION**

Pallet/ Palé/ Palette: Dimensioni / Dimensions / Dimensiones/ Abmessungen	100 x 120 cm	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	1	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	12	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	23	23
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	276	276

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO	PRODUCT SPECIFICATION	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT
<b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT</b> <b>12P</b> <b>codice 0103</b>	<b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT</b> <b>12P</b> <b>code 0103</b>	<b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT 12P</b> <b>Código 0103</b>	<b>Produktname</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>TEMPTATION PRECUT 12P</b> <b>Kode 0103</b>

DATA EMISSIONE ISSUE DATE FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 02 VERSION REVISIÓN	REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM
29.07.2021		29.07.2021

### ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS/ ALLERGENE

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process / 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 / Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

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

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CHOCOLATE TEMPTATION PRECUT 12P</b> <i>codice 0103</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CHOCOLATE TEMPTATION PRECUT 12P</b> <i>code 0103</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CHOCOLATE TEMPTATION PRECUT 12P</b> <i>Código 0103</i>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CHOCOLATE TEMPTATION PRECUT 12P</b> <i>Kode 0103</i>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.07.2021 FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02 VERSION REVISIÓN</b>	<b>REVISION 02 AUSSTELLUNGSDATUM 29.07.2021</b>
--	--	---

productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
---	--	--

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

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

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

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

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