

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO</b> <b>FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CREMOSO AL</b> <b>CIOCCOLATO</b> <i>Codice 0137</i>	<b>PRODUCT</b> <b>SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CREMOSO AL</b> <b>CIOCCOLATO</b> <i>Codice 0137</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <i>Nombre del</i> <i>producto</i> <b>CREMOSO</b> <b>AL CIOCCOLATO</b> <i>Código 0137</i>	<b>DATENBLATT</b> <b>FERTIGES</b> <b>PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CREMOSO AL</b> <b>CIOCCOLATO</b> <i>Kode 0137</i>
---	---	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 29.07.2021 <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 07</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> 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** Surgelata/ Quick frozen/Ultracongelado/ Tiefgefroren

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

Mousse al cioccolato fondente (62,8%) con pasta di cacao di Santo Domingo, decorata con scaglie di cioccolato fondente (5,9%).

Mousse with dark chocolate (62.8%) with Santo Domingo cocoa mass, decorated with dark chocolate flakes (5.9%).

Mousse de chocolate negro (62,8%) con pasta de cacao de Santo Domingo, decorada con astillas de chocolate negro (5,9%).

Mousse mit Bitterschokolade (62,8%) mit Kakaomasse aus Santo Domingo, dekoriert mit Bitterschokoladenraspeln (5,9%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES/ZUTATEN**

<b>ITALIANO</b>	Acqua - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Scaglie di cioccolato fondente [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - <b>Burro</b> - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> )] - <b>Latte</b> scremato reidratato - Cioccolato fondente (2,8%) [Pasta di cacao di Santo Domingo (64%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Cioccolato in polvere (2%) (Cacao - Zucchero) - Pasta di cacao - Cacao magro in polvere - Sciroppo di glucosio - Stabilizzante E 420 - Gelatina alimentare - Aroma naturale, Aroma naturale di arancio amaro, Aroma naturale di cacao - Amido modificato - Emulsionanti E 471 - E 322 (di girasole) e E 472e - Proteine del <b>latte</b> - Sale - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Addensante E 415. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>
-----------------	---

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <b>Codice 0137</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <b>Codice 0137</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <b>Código 0137</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <b>Kode 0137</b>
---	---	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 29.07.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 07</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>29.07.2021</b>
--	--	---

ENGLISH	Water - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Glucose-fructose syrup - Sugar - Dark chocolate flakes [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - <b>Butter</b> - Fat-reduced cocoa powder - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> )] - Rehydrated skim <b>milk</b> - Dark chocolate (2.8%) [Santo Domingo cocoa mass (64%) - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - <b>Wheat</b> flour - <b>Eggs</b> - Chocolate powder (2%) (Cocoa - Sugar) - Cocoa mass - Fat-reduced cocoa powder - Glucose syrup - Stabiliser Sorbitols - Edible gelatine - Natural flavouring, Natural bitter orange flavouring, Natural cocoa flavouring - Modified starch - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Lecithins (of sunflower) and Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids - <b>Milk</b> proteins - Salt - Raising agents Diphosphates and Sodium carbonates - Thickener Xanthan gum. <b>May contain traces of nuts. (for USA) Contains wheat, milk, coconut, eggs and soy.</b> <b>May contain traces of other tree nuts.</b>
ESPAÑOL	Agua - Grasas vegetales (Coco - Palma) - Jarabe de glucosa-fructosa - Azúcar - Astillas de chocolate negro [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - <b>Mantequilla</b> - Cacao magro en polvo - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> )] - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Chocolate negro (2,8%) [Pasta de cacao de Santo Domingo (64%) - Azúcar - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> ) - Aroma natural de vainilla] - Harina de <b>trigo</b> - <b>Huevos</b> - Chocolate en polvo (2%) (Cacao - Azúcar) - Pasta de cacao - Cacao magro en polvo - Jarabe de glucosa - Estabilizante E 420 - Gelatina comestible - Aroma natural, Aroma natural de naranja amarga, Aroma natural de cacao - Almidón modificado - Emulgentes E 471 - E 322 (de girasol) y E 472e - Proteínas de la <b>leche</b> - Sal - Gasificantes E 450 y E 500 - Espesante E 415. <b>Puede contener trazas de frutos de cáscara.</b>
DEUTSCH	Wasser - pflanzliches Fett (Kokos - Palm) - Glukose-Fruktose-Sirup -Zucker - Bitterschokoladenraspeln [Zucker - Kakaomasse - Kakaobutter - <b>Butter</b> - fettarmes Kakaopulver - Emulgatoren E 322 (aus <b>Soja</b> )] - rehydratisierte <b>Magermilch</b> - Bitterschokolade (2,8%) [Kakaomasse aus Santo Domingo (64%) - Zucker - Kakaobutter - Emulgatoren E 322 (aus <b>Soja</b> ) - natürliches Vanillearoma] - <b>Weizenmehl</b> - <b>Eier</b> - Schokoladenpulver (2%) (Kakao - Zucker) - Kakaomasse - fettarmes Kakaopulver - Glukosesirup - Stabilisator E 420 - Speisegelatine - natürliche Aroma, natürliche Bitterorangeroma, natürliche Aroma Kakao - modifizierte Stärke - Emulgatoren E 471 - E 322 (aus Sonnenblumen) und E 472e - <b>Milchweiß</b> - Salz - Backtriebmittel E 450 und E 500 - Verdickungsmittel E 415 <b>Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.</b>

10 20

**Peso etichetta / Declared weight/Peso neto/Nettogewicht** 1440 g (120 g e x 12) - NET WT. 3 LBS. 2.8 OZ. (4.2 OZ. x 12)  
**Codice EAN/ EAN code/Código EAN/ EAN-Kode** 8007574001374

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <b>Codice 0137</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <b>Codice 0137</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <b>Código 0137</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <b>Kode 0137</b>
---	---	---	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 29.07.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 07</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>29.07.2021</b>
--	--	---

**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 totals/ 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 IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002 / Método interno IO Q 8.6.25 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)

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <i>Codice 0137</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <i>Codice 0137</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <i>Código</i> <b>0137</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <i>Kode</i> <b>0137</b>
---	---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 29.07.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 07</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>29.07.2021</b>
--	--	---

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

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios/ Durchschnittliche Nährwerte</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético/ Energie	1343 KJ 322 Kcal
Grassi / Fat / Grasas / Fett	20,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas / davon: gesättigte Fettsäuren	16,5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono / Kohlenhydrate	30,1 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares / davon: Zucker	24,4 g
Proteine / Protein / Proteínas / Ballaststoffe	3,2 g
Sale / Salt / Sal / Salz	0,07g

**TMC del prodotto / Best before/ Fecha de duración mínima del producto / Mindesthaltbarkeitsdatum**  
15 mesi/months/meses/Monate (Espresso come mm/aaaa es 10/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2020; Expresado como mm/aaaa ej. 10/2020; ausgedrückt als mm/aaaa z.B.: 10/2020)

**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) 2 Giorni / Days/ Días/Tage In frigorifero. In refrigerator. En frigorífico. Im Kühlschrank

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

Do not re-freeze after thawing and it can be stored in refrigerator.

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

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren.

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

Eeguire le seguenti operazioni preliminari sul prodotto ancora congelato:

- estrarre dall'alveolo in plastica le monoporzioni da consumare, facendo pressione sul fondo
- togliere la striscia e procedere con lo scongelamento 1,5/2 ore (21°C/22°C) a temperatura ambiente.

Carry out the following preliminary operations while the product is still frozen:

- remove the single portion to be eaten from the plastic blister by pressing on the bottom
- remove the strip and proceed with the defrosting 1.5/2 hours (21°C/22°C - 70°F/72°F) at room temperature.

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <i>Codice 0137</i>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <i>Codice 0137</i>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <i>Nombre del producto</i> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <i>Código</i> <b>0137</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <i>Kode</i> <b>0137</b>
---	---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 29.07.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 07</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>29.07.2021</b>
--	--	---

Llevar a cabo las siguientes operaciones preliminares con el producto todavía congelado:

- retirar las mono-porciones del envase en plástico presionando la parte inferior
- retirar la tira y dejar descongelar 1,5/2 horas (21°C/22°C - 70°F/72°F) a temperatura ambiente.

Führen Sie die folgenden Vorarbeiten durch, während das Produkt noch gefroren ist:

- Entfernen Sie die einzelne Portion, die gegessen werden soll, durch Drücken auf den Boden aus der Plastikblisterpackung
- Entfernen Sie den Streifen und fahren Sie mit dem Auftauen 1,5/2 Stunden (21°C/22°C) bei Raumtemperatur fort

#### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO / VERPACKUNG

		Peso/weight/ Nettogewicht (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones/ Abmessungen (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario- Primärverpackung	Blister Plastica / Blister Plastic / Blister Plástico / Kunststoff-Blister	21	262 x 192x50
	Striscia trasparente 240 x 50 / Trasparent Strip 240 x 50 / Tira trasparente 240 x 50 / Transparenter Streifen 240 x 50	3,2	240x50
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario - Sekundärverpackung	Imballo in cartone ondulato Corrugated cardboard case Embalaje de cartón ondulado Verpackung in Wellpappe	77	266x196x62

#### INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION / INFORMACIÓN PALÉ/ PALETTENINFORMATION

Pallet/ Palé / Palette : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones / Abmessungen	80x 120 cm	100x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja - Stücke / Karton	12	12
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato - Kisten / Schicht	14	18
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé - Schichten / Palette	13	13
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé - Kisten / Palette	182	234

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <b>Codice 0137</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <b>Codice 0137</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <b>Código 0137</b>	<b>DATENBLATT FERTIGES PRODUKT</b> <b>Produktname</b> <b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> <b>Kode 0137</b>
---	---	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 29.07.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 07</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> <b>29.07.2021</b>
--	--	---

### 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 / Cacahuètes y productos a base de cacahuètes/ 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 / Milk and products thereof / Leche y sus derivados/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	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 productos a base de moluscos/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

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

\*mögliche Kreuzkontamination

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO</b> <b>FINITO</b> <i>Nome Prodotto</i> <b>CREMOSO AL</b> <b>CIOCCOLATO</b> <i>Codice 0137</i>	<b>PRODUCT</b> <b>SPECIFICATION</b> <i>Product name</i> <b>CREMOSO AL</b> <b>CIOCCOLATO</b> <i>Codice 0137</i>	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>DEL PRODUCTO</b> <b>TERMINADO</b> <i>Nombre del</i> <i>producto</i> <b>CREMOSO</b> <b>AL CIOCCOLATO</b> <i>Código 0137</i>	<b>DATENBLATT</b> <b>FERTIGES</b> <b>PRODUKT</b> <i>Produktname</i> <b>CREMOSO AL</b> <b>CIOCCOLATO</b> <i>Kode 0137</i>
---	---	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> 29.07.2021 <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 07</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>	<b>REVISION 07</b> <b>AUSSTELLUNGSDATUM</b> 29.07.2021
--	--	--

**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**

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.