



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BLACK BISCUITS PRECUT 12 P</b> <b>codice 0271</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BLACK BISCUITS PRECUT 12 P</b> <b>code 0271</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>BLACK BISCUITS PRECUT 12 P</b> <b>Código 0271</b>
--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 26.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION / DETALLES RELATIVOS AL PRODUCTOR****Marchio di Vendita / Brand name / Marca de venta :** bindi fantasia nel dessert®**Produttore / Manufacturer/ Productor :** S.I.P.A. spa**Indirizzo / address/ dirección** 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** Surgelata/ Quick frozen/ Ultracongelado**DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME/ DENOMINACIÓN COMERCIAL**

Pan di Spagna al cacao (13,5%) farciti con crema al formaggio (64%), decorati con granella di biscotto (8%).

Cocoa sponge base (13.5%) filled with cream cheese (64%), decorated with chopped biscuits (8%). Bizcocho

con cacao (13,5%) relleno con crema de queso (64%), decorados con trocitos de galletas (8%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES**

ITALIANO	Formaggio fresco (21%) ( <b>Latte</b> - Sale - Fermenti lattici - Caglio) - Acqua - Zucchero - Granella di biscotti [Farina di <b>frumento</b> - Zucchero - Olio vegetale (Colza) - Cacao magro in polvere - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Amido (di <b>frumento</b> ) - Agenti lievitanti E 501 - E 503 e E 500 - Olio vegetale (Palma) - Sale - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma] - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - <b>Latte</b> scremato reidratato - Granella di biscotti ricoperta di cioccolato [Cioccolato fondente (Pasta di cacao - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> )) - Biscotto (Farina di <b>frumento</b> - Zucchero - <b>Burro</b> - Proteine del <b>latte</b> - Sciroppo di glucosio - Agenti lievitanti E 503 e E 500 - Sale) - Zucchero a velo (Zucchero - Amido (di <b>frumento</b> )) - Cacao - Agenti di rivestimento E 904 e E 414] - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Albumi d'uovo</b> reidratato - Crema alla nocciola [Zucchero - Oli e grassi vegetali (Girasole - Burro di cacao) - <b>Nocciole</b> - Siero di <b>latte</b> in polvere - Cacao magro in polvere - Emulsionanti E 322 (di girasole) - Aroma naturale di vaniglia] - Sciroppo di glucosio - Stabilizzante E 420 - Cacao magro in polvere (0,7%) - Gelatina alimentare - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Proteine del <b>latte</b> - <b>Lattosio</b> - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Addensante E 415 - Maltodestrine. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Fresh cheese (21%) ( <b>Milk</b> - Salt - Lactic acid bacteria - Rennet) - Water - Sugar - Chopped biscuits [ <b>Wheat</b> flour - Sugar - Vegetable oil (Colza) - Fat-reduced cocoa powder - Glucose-fructose syrup - Starch (of <b>wheat</b> ) - Raising agents E 501 - E 503 and E 500 - Vegetable oil (Palm) - Salt - Emulsifiers E 322 (of <b>soya</b> ) - Flavouring] - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Rehydrated skim <b>milk</b> - Covered chocolate chopped biscuits [Dark chocolate (Cocoa mass - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers E 322 (of <b>soya</b> )) - Biscuit ( <b>Wheat</b> flour - Sugar - <b>Butter</b> - <b>Milk</b> proteins - Glucose syrup - Raising agents E 503 and E 500 - Salt) - Icing sugar (Sugar - Starch (of <b>wheat</b> )) - Cocoa powder - Glazing agents E 904 and E 414] - <b>Wheat</b> flour - <b>Eggs</b> - Glucose-fructose syrup - Rehydrated <b>egg white</b> - Hazelnut cream [Sugar - Vegetable oils and fats (Sunflower - Cocoa butter) - <b>Hazelnuts</b> - Whey of <b>milk</b> powder - Fat-reduced cocoa powder - Emulsifiers E 322 (of sunflower) - Natural vanilla flavourings] - Glucose syrup - Stabiliser E 420 - Fat-reduced cocoa powder (0.7%) - Edible gelatine - Emulsifiers E 471 - E 472e and E 322 (of sunflower) - <b>Milk</b> proteins - <b>Lactose</b> - Flavourings ( <b>contains milk</b> ) - Raising agents E 450 and E 500 - Salt - Thickener E 415 - Maltodextrins. <b>May contain traces of other nuts.</b>



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BLACK BISCUITS PRECUT 12 P</b> <b>codice 0271</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BLACK BISCUITS PRECUT 12 P</b> <b>code 0271</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>BLACK BISCUITS PRECUT 12 P</b> <b>Código 0271</b>
--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 26.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

ESPAÑOL	Queso fresco (21%) ( <b>Leche</b> - Sal - Fermentos lácticos - Cuajo) – Agua - Azúcar - Trocitos de galletas [Harina de <b>trigo</b> - Azúcar - Aceite vegetal (Colza) - Cacao magro en polvo - Jarabe de glucosa-fructosa - Almidón (de <b>trigo</b> ) - Gasificantes E 501 - E 503 y E 500 - Aceite vegetal (Palma) - Sal - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> ) - Aroma] - Grasas vegetales (Coco - Palma) - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Trocitos de galletas cubiertas de chocolate [Chocolate negro (Pasta de cacao - Azúcar - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> )) – Galleta (Harina de <b>trigo</b> - Azúcar - <b>Mantequilla</b> - Proteínas de <b>leche</b> - Jarabe de glucosa - Gasificantes E 503 y E 500 - Sal) - Azúcar en polvo (Azúcar - Almidón (de <b>trigo</b> )) - Cacao - Agentes de recubrimiento E 904 y E 414] - Harina de <b>trigo</b> - <b>Huevos</b> - Jarabe de glucosa-fructosa - <b>Clara de huevo</b> rehidratada - Crema de avellana [Azúcar - Aceites et grasas vegetales (Girasol - Manteca de cacao) - <b>Avellanas</b> - Suero de <b>leche</b> en polvo - Cacao magro en polvo - Emulgentes E 322 (de girasol) - Aroma natural de vainilla] - Jarabe de glucosa - Estabilizador E 420 - Cacao magro en polvo (0,7%) - Gelatina comestible - Emulgentes E 471 - E 472e y E 322 (de girasol) - Proteínas de <b>leche</b> - <b>Lactosa</b> - Aromas ( <b>contiene leche</b> ) - Gasificantes E 450 y E 500 - Sal - Espesante E 415 - Maltodextrinas. <b>Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.</b>
---------	--

02 20

**Peso etichetta / Declared weight/Peso neto** 1380 g e  
**Codice EAN/EAN Code/Código EAN** 8007574002715

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parametro / Parameter / Parámetro	Valore max Max values Valor máx	Metodo d'analisi e materiali Material and method Método de análisis y materiales
Conta batt. totale/ Total viable count/ Conteo bacterias totales	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method/ Método interno IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms / Coliformes totales	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BRD -07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method / Método interno IO Q 8.6.21 - Validated method / Método validado (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
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.23 - Validated method / Método validado (AFNOR N° 310 -12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method / Método interno IO Q 8.6.22 - Validated method / Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BLACK BISCUITS PRECUT 12 P</b> <b>codice 0271</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BLACK BISCUITS PRECUT 12 P</b> <b>code 0271</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>BLACK BISCUITS PRECUT 12 P</b> <b>Código 0271</b>
--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 26.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

#### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Valori medi / Typical values / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1216 KJ 291 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	17,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	11,8 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	29,0 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	20,1 g
Proteine / Protein / Proteínas	4,6 g
Sale / Salt / Sal	0,29 g

#### TMC del prodotto / Best before/ Fecha de duración mínima del producto

15 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 02/2020; Expressed like mm/yyyy e.g.: 02/2020; Expresado como mm/aaaa ej. 02/2020)

#### Temperatura di conservazione / Storage temperature / Temperatura de conservación

\*\*\*\* / \*\*\* (-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.

\*\* (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days / Días

\* (-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days/ Días

(+4°C / 40°F) 3 Giorni / Days/ Días In frigorifero. In refrigerator. En frigorífico

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.

#### Modalità di utilizzo / Serving instructions/ Modo de empleo

(21°C / 22°C – 70°F/72°F) 4/5 Ore / Hours/ Horas a temperatura ambiente / at room temperature.

#### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING/ ENVASADO

		Peso/Weight	Dimensioni/Dimensions
Imballo primario-Primary pack	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc	44 g 100 g	Ø = 239 mm Ø = 264 mm
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatinated cardboard strip	19 g	65 mm x 800 mm
Imballo secondario – Secondary pack	Imballo 56 in cartone ondulato kb/s/kb 363/ B Corrugated cardboard box type 56 kb/s/kb 363/B	152 g	Ext 275mm x 278 mm x 76 mm



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BLACK BISCUITS PRECUT 12 P</b> <b>codice 0271</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BLACK BISCUITS PRECUT 12 P</b> <b>code 0271</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>BLACK BISCUITS PRECUT 12 P</b> <b>Código 0271</b>
--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 26.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

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

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

**ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS**

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

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	X	
Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados	X	
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
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		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

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



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>BLACK BISCUITS PRECUT 12 P</b> <b>codice 0271</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>BLACK BISCUITS PRECUT 12 P</b> <b>code 0271</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>BLACK BISCUITS PRECUT 12 P</b> <b>Código 0271</b>
--	--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE 26.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 02</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
--	--

#### RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION / REFERENCIAS LEGISLATIVAS

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 / MATERIAS PRIMAS MODIFICADAS GENÉTICAMENTE

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.