



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>codice</b> <b>0350</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>code</b> <b>0350</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>Código</b> <b>0350</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.09.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</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**

CHOCOLATE CAKE Pan di Spagna al cacao (20,2%) farciti con crema al cioccolato (60,5%), decorato con scaglie di cioccolato.

CHOCOLATE CAKE - Cocoa sponge base (20.2%) filled with chocolate cream (60.5%), decorated with chocolate flakes.

CHOCOLATE CAKE - Bizcocho con cacao (20,2%) relleno con crema de chocolate (60,5%), decorado con astillas de chocolate.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>codice</b> <b>0350</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>code</b> <b>0350</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>Código</b> <b>0350</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.09.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES**

ITALIANO	Acqua - Glassa al cioccolato (9,5%) [Cioccolato in polvere (40%) (Zucchero - Cacao) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Acqua - Zucchero - Amido modificato - Acidificante E 334 - Gelificante E 440 - Conservante E 202 - Aromi] - Zucchero - Grasso vegetale (Cocco) - <b>Uova</b> - Cioccolato (5,2%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - <b>Latte</b> scremato reidratato - Farina di <b>frumento</b> - Scaglie di cioccolato (3%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - <b>Latte</b> in polvere - <b>Burro</b> anidro - Aroma naturale di vaniglia] - Cioccolato fondente (2,8%) [Pasta di cacao di Santo Domingo - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroma naturale di vaniglia] - Cioccolato in polvere (2,8%) (Cacao - Zucchero) - Cacao magro in polvere (2,8%) - <b>Burro</b> - Stabilizzante E 422 - <b>Tuorlo d'uovo</b> - Gelatina alimentare - Amido modificato - Emulsionanti E 322 (di girasole) - E 471 e E 475 - Aromi naturali - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Maltodestrine. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Chocolate glaze (9.5%) [Chocolate powder (40%) (Sugar - Cocoa) - Glucose-fructose syrup - Water - Sugar - Modified starch - Acid E 334 - Gelling agent E 440 - Preservative E 202 - Flavourings] - Sugar - Vegetable fat (Coconut) - <b>Eggs</b> - Chocolate (5.2%) (Cocoa mass - Sugar) - Glucose-fructose syrup - Rehydrated skim <b>milk</b> - <b>Wheat</b> flour - Chocolate flakes (3%) [Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - <b>Milk</b> powder - Anhydrous <b>butter</b> - Natural vanilla flavouring] - Dark chocolate (2.8%) [Santo Domingo cocoa mass - Sugar - Cocoa butter - Emulsifiers E 322 (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - Chocolate powder (2.8%) (Cocoa - Sugar) - Fat-reduced cocoa powder (2.8%) - <b>Butter</b> - Stabiliser E 422 - <b>Egg yolk</b> - Edible gelatine - Modified starch - Emulsifiers E 322 (of sunflower) - E 471 and E 475 - Natural flavourings - Raising agents E 450 and E 500 - Salt - Maltodextrins. <b>May contain traces of nuts</b>
ESPAÑOL	Agua - Glaseado de chocolate (9,5%) [Chocolate en polvo (40%) (Azúcar - Cacao) - Jarabe de glucosa-fructosa - Agua - Azúcar - Almidón modificado - Acidulante E 334 - Gelificante E 440 - Conservador E 202 - Aromas] - Azúcar - Grasa vegetal (Coco) - <b>Huevos</b> - Chocolate (5,2%) (Pasta de cacao - Azúcar) - Jarabe de glucosa-fructosa - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Harina de <b>trigo</b> - Astillas de chocolate (3%) [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - <b>Leche</b> en polvo - <b>Mantequilla</b> deshidratada - Aroma natural de vainilla] - Chocolate negro (2,8%) [Pasta de cacao de Santo Domingo - Azúcar - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> ) - Aroma natural de vainilla] - Chocolate en polvo (2,8%) (Cacao - Azúcar) - Cacao magro en polvo (2,8%) - <b>Mantequilla</b> - Estabilizador E 422 - <b>Yema de huevo</b> - Gelatina comestible - Almidón modificado - Emulgentes E 322 (de girasol) - E 471 y E 475 - Aromas naturales - Gasificantes E 450 y E 500 - Sal - Maltodextrinas. <b>Puede contener trazas de frutos de cáscara.</b>

11 17

**Peso etichetta / Declared weight/Peso neto**  
**Codice EAN/EAN Code/Código EAN**

1460 g e  
8007574003507



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>codice</b> <b>0350</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>code</b> <b>0350</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>Código</b> <b>0350</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.09.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**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)

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

<b>Valori medi / Typical values / Valores medios</b>	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1324 KJ 317 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	17,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	13,8 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	32,1 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	26,4 g
Proteine / Protein / Proteínas	4,6 g
Sale / Salt / Sal	0,15g

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

15 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 11/2017; Expressed like mm/yyyy e.g.: 11/2017; Expresado como mm/aaaa ej. 11/2017)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>codice</b> <b>0350</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>code</b> <b>0350</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>Código</b> <b>0350</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.09.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**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) 1 Mese / Month / Mes

(-6°C / 21°F) 1 Settimana / Week / Semana

(+4°C) 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 (g)	Dimensioni/Dimensions/ Dimensiones (mm)
Imballo primario- Primary pack - Embalaje primario	Piattello in cartoncino monopatinato bianco / White coloured monopatinated cardboard disc / Placa de cartón monopatinado blanco	107 g	Ø = 264 mm
	Striscia in cartoncino monopatinato/ Monopatinated cardboard strip / Tira de cartón monopatinado	34	82 x 900
Imballo secondario – Secondary pack - Embalaje secundario	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box Kb/S/Kb/363/B Embalaje de cartón ondulado	146	279 x 272 x 91

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

Pallet/ Palé : Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	80x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case – Piezas/caja	1
Casse. / strato- Case / Layer – Cajas / estrato	8
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	15
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	120



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>codice</b> <b>0350</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>code</b> <b>0350</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>Código</b> <b>0350</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.09.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

### 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>CHOCOLATE</b> <b>codice</b> <b>0350</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>code</b> <b>0350</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>Código</b> <b>0350</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.09.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</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.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>codice</b> <b>0350</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>code</b> <b>0350</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>CHOCOLATE</b> <b>Código</b> <b>0350</b>
---	---	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.09.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 03</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**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.

**NOTE/NOTES / NOTAS**

La traduzione in lingua inglese del presente documento ha il solo scopo di facilitare le comprensione del testo.  
Nessuna informazione in lingua inglese è riportata sulla confezione del prodotto.  
The translation in English of this document has the only purpose to make easier the understanding of the text.  
No information in English is printed on the product box.  
La traducción en lengua inglesa del presente documento tiene el objetivo de facilitar la comprensión del texto.  
Ninguna información en lengua inglesa se presenta en el envase del producto.