



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>codice</b> <b>0455</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>code</b> <b>0455</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>Código</b> <b>0455</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>12.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</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**

Biscotto alla nocciola (9,5%) farcito con crema al pistacchio (62%) e gocce di cioccolato (5%), decorato con granella di pistacchio (2,2%) e di nocciole pralinate (1,8%).  
 Hazelnut biscuit (9.5%) filled with pistachio cream (62%) and chocolate chips (5%), decorated with chopped of pistachios (2.2%) and caramelized hazelnuts (1.8%).  
 Bizcocho de avellana (9,5%) relleno con crema almendra (62%) y gotas de chocolate (5%), decorado con trocitos de pistachos (2,2%) y de avellanas caramelizadas (1,8%).

**INGREDIENTI/INGREDIENTS/INGREDIENTES**

ITALIANO	Acqua - <b>Latte</b> scremato reidratato - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Zucchero - <b>Albume d'uovo</b> reidratato - <b>Pistacchi</b> (6%) - Gocce di cioccolato [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) – Aroma naturale di vaniglia] - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Granella croccante al cioccolato al latte (3%) [Cioccolato al latte (88%) (Zucchero - Burro di cacao - <b>Latte</b> intero in polvere - Pasta di cacao - Emulsionanti E 322 (di <b>soia</b> ) - Aroa naturale di vaniglia) - Estruso di riso (Farina di riso - Zucchero - Malto di <b>frumento</b> - Sale) - Agenti di rivestimento E 904 e E 414] - Farina di <b>frumento</b> - <b>Uova</b> - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - <b>Nocciole</b> in polvere (1,9%) - Granella di nocciole pralinate ( <b>Nocciole</b> - Zucchero) - <b>Tuorlo d'uovo</b> - <b>Burro</b> - Mandorle di albicocca in polvere - Cacao magro in polvere - Umidificante E 422 - Amido modificato - Gelatina alimentare - Emulsionanti E 471 - E 472e - E 322 (di girasole) e E 475 - Aromi ( <b>contiene latte</b> ) - <b>Lattosio</b> - Proteine del <b>latte</b> - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Maltodestrine - Sale - Addensante E 415 - Colorante E 133. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</b>
ENGLISH	Water - Rehydrated skim <b>milk</b> - Vegetable fats (Coconut - Palm) - Sugar - Rehydrated <b>egg white</b> - <b>Pistachios</b> (6%) - Chocolate chips [Sugar – Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring] - Glucose-fructose syrup - Crunchy milk chocolate (3%) [Milk chocolate (88%) (Sugar - Cocoa butter - Whole <b>milk</b> powder - Cocoa mass - Emulsifiers Lecithins (of <b>soya</b> ) - Natural vanilla flavouring) - Extruded rice (Rice flour - Sugar - Malt of <b>wheat</b> - Salt) - Glazing agents Shellac and Acacia gum] – <b>Wheat</b> flour - <b>Eggs</b> - Stabiliser Sorbitols - Glucose syrup - <b>Hazelnuts</b> powder (1.9%) - Chopped caramelized hazelnuts ( <b>Hazelnuts</b> - Sugar) - <b>Egg yolk</b> - <b>Butter</b> – Apricot stone powder - Fat-reduced cocoa powder - Humectant Glycerol - Modified starch - Edible gelatine - Emulsifiers Mono- and diglycerides of fatty acids - Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids – Lecithins of sunflower) and Polyglycerol esters of fatty acids - Flavourings ( <b>contains milk</b> ) - <b>Lactose</b> - <b>Milk</b> proteins - Raising



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>codice</b> <b>0455</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>code</b> <b>0455</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>Código</b> <b>0455</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>12.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

	agents Diphosphates and Sodium carbonates - Maltodextrins - Salt - Thickener Xanthan gum - Colour FD&C Blue No. 1(Brilliant Blu FCF). <b>May contain traces of other nuts.</b> <b>(for USA) Contains wheat, eggs, milk, soy, coconut, hazelnuts and pistachio. May contain traces of other tree nuts.</b>
ESPAÑOL	Agua - <b>Leche</b> desnatada rehidratada - Grasas vegetales (Coco - Palma) - Azúcar - <b>Clara de huevo</b> rehidratada - <b>Pistachos</b> (6%) - Gotas de chocolate [Azúcar - Pasta de cacao - Manteca de cacao - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> ) – Aroma natural de vainilla] - Jarabe de glucosa-fructosa - Trocitos crocante de chocolate con leche (3%) [Chocolate con leche (88%) (Azúcar - Manteca de cacao – <b>Leche</b> entera en polvo - Pasta de cacao - Emulgentes E 322 (de <b>soja</b> ) - Aroma natural de vainilla) - Arroz extruido (Harina de arroz - Azúcar - Malta de <b>trigo</b> - Sal) - Agentes de recubrimiento E 904 y E 414] - Harina de <b>trigo</b> - <b>Huevos</b> – Estabilizador E 420 - Jarabe de glucosa - <b>Avellanas</b> en polvo (1,9%) - Avellanas caramelizadas molidas ( <b>Avellanas</b> - Azúcar) - <b>Yema de huevo</b> - <b>Mantequilla</b> - Semillas de albaricoque en polvo - Cacao magro en polvo - Humectante E 422 – Almidón modificado - Gelatina comestible - Emulgentes E 471 - E 472e - E 322 (de girasol) y E 475 - Aromas ( <b>contiene leche</b> ) - <b>Lactosa</b> - Proteínas de <b>leche</b> - Gasificantes E 450 y E 500 - Maltodextrinas - Sal - Espesante E 415 - Colorante E 133. <b>Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.</b>

07 18

**Peso etichetta / Declared weight/ Peso neto** 1200 g e (NET WT. 2 LBS. 10.3 OZ.)  
**Codice EAN/EAN Code/ Código EAN** 8007574004559

### 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 / Método interno IO Q 8.6.25 based on / 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)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>codice</b> <b>0455</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>code</b> <b>0455</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>Código</b> <b>0455</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>12.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method/ Método internoIO Q 8.6.22 - Validated method/ Método validado (AFNOR N° BIO -12/11- 03/04)
------------------	----------	--

### REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Valori medi / Typical values / Valores medios	100 g
Valore energetico / Energy Values / Valor energético	1382 KJ 332 Kcal
Grassi / Fat / Grasas	23,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales saturadas	15,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	23,2 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	18,4 g
Proteine / Protein / Proteínas	5,0 g
Sale / Salt / Sal	0,07 g

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

15 mesi/months/meses (Espresso come mm/aaaa es 07/2018; Expressed like mm/yyyy e.g.: 07/2018; Expresado como mm/aaaa ej. 07/2018)

### 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 a temperatura ambiente / at room temperature. ./ A temperatura ambiente



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>codice</b> <b>0455</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>code</b> <b>0455</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>Código</b> <b>0455</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>12.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</b> <b>VERSION</b> <b>REVISIÓN</b>
---	--

**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	18 g	58 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

**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	12
Strati / pallet - Layer / Pallet – Estratos / palé	23
Casse / pallet – Case / Pallet – Cajas / palé	276



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>codice</b> <b>0455</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>code</b> <b>0455</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>Código</b> <b>0455</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>12.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</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		
Ova 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 (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)/ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	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>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>codice</b> <b>0455</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>code</b> <b>0455</b>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Nombre del producto</b> <b>PISTACCHIO E CIOCCOLATO PRECUT 12 P</b> <b>Código</b> <b>0455</b>
---	--	---

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>12.05.2021</b> <b>FECHA DE EMISIÓN</b>	<b>REVISIONE 01</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.